

A decorative border with intricate floral and scrollwork patterns, rendered in a light gray color, framing the central text.

Petit livre de - Petites crèmes

Maya Barakat-Nuq

VISIT...

LANZAROTE
Caliente.COM

Plus de
130 recettes !

Petites crèmes

Maya Barakat-Nuq

Des douceurs pour petits et grands !



FIRST
Editions

Petites crèmes

Maya Barakat-Nuq



Légende des pictos



..... Nombre de personnes



..... Temps de préparation



..... Temps de cuisson



..... Temps de repos



..... Temps de réfrigération



..... Temps de congélation

© Éditions First, 2012

Cette œuvre est protégée par le droit d'auteur et strictement réservée à l'usage privé du client. Toute reproduction ou diffusion au profit de tiers, à titre gratuit ou onéreux, de tout ou partie de cette œuvre est strictement interdite et constitue une contrefaçon prévue par les articles L 335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. L'éditeur se réserve le droit de poursuivre toute atteinte à ses droits de propriété intellectuelle devant les juridictions civiles ou pénales.

ISBN : 978-2-7540-3786-0

ISBN Numérique : 9782754044943

Dépôt légal : octobre 2012

Direction éditoriale : Aurélie Starckmann

Édition : Dorothee Rothschild

Mise en page : Les PAOistes

Couverture : Olivier Frenot

Éditions First-Gründ

60, rue Mazarine

75006 Paris

Tél. 01 45 49 60 00

Fax 01 45 49 60 01

E-mail : firstinfo@efirst.com

Site internet : www.editionsfirst.fr

Introduction

Onctuosité, douceur et légèreté

Rien de tel qu'une petite crème pour finir un repas en toute douceur et légèreté.

Lorsqu'on a trop mangé – forcément, nous sommes tous des gourmands –, il ne reste souvent plus qu'une toute petite place pour une petite gourmandise sucrée. On la dégustera, à condition qu'elle soit petite et légère !

Dans ce cas, rien ne conviendra mieux qu'une petite crème... accompagnée certes d'un biscuit aérien !

Les ingrédients de base

Pour préparer une délicieuse crème onctueuse et savoureuse à souhait, la liste des ingrédients est longue, mais elle reste simple. Pas besoin d'ingrédients sophistiqués pour préparer un succulent dessert.

Vous pouvez selon votre désir de douceur ou de légèreté utiliser de la crème ou du lait pour vos préparations.

Et là aussi, la palette est large, ne serait-ce que pour la quantité de matières grasses. Ainsi le souci de beauté, santé et légèreté peut être parfaitement pris en compte si vous choisissez de la crème ou du lait à teneur réduite en matières grasses. Cela n'empêche nullement vos délicieuses petites crèmes d'être... délicieuses, car la saveur et les parfums ne sont pas forcément liés à la richesse en graisses.

Si vous optez pour du lait, pensez aux laits de soja et de coco, qui introduisent de délicieuses notes exotiques.

Les œufs souvent sont indispensables. Ils permettent de lier les crèmes avec un velouté, d'autant plus si on a choisi une crème ou un lait à teneur en matières grasses plus ou moins réduite.

Le jaune d'œuf est utile pour épaissir la préparation, tandis que le blanc, monté en neige, la rend plus aérienne et mousseuse.

Sucres

Du sucre blanc, simple et très usuel, au sucre brun, de la cassonade au miel et au sucre de canne ou de palme, chacun introduit, outre la douceur du goût sucré, une note particulière, plus ambrée, plus brute ou raffinée ou parfois plus exotique !

À vous de choisir, de varier et de multiplier les plaisirs...

Arômes et épaississants

Les arômes et les parfums sont nécessaires pour apporter leur touche bien particulière et parfaire l'assemblage des ingrédients de base : lait, crème, œufs et sucre.

À vous les épices et les plantes telles que la vanille, la cannelle, le gingembre ou l'indispensable chocolat et cacao. Les fruits permettent quant à eux de varier à l'infini ou presque la saveur de vos petites crèmes.

Pour épaissir les crèmes, vous avez bien sûr plusieurs possibilités : la gélatine animale traditionnelle, présentée sous forme de poudre ou de feuilles très faciles d'emploi, et plus récemment importée dans nos contrées, la gélatine végétale agar-agar, d'utilisation séculaire dans les pays asiatiques.

Vous pouvez aussi employer la farine, la fécule de pomme de terre ou de maïs.

Quant au mode de préparation, il faut le plus souvent faire épaissir la crème à petit feu en remuant constamment pour éviter la formation de grumeaux et permettre à la préparation d'être bien liée et fluide sans attacher.

On peut aussi la faire épaissir dans un bain-marie au four.

Et enfin lorsqu'on utilise de la gélatine, qu'elle soit animale ou végétale, la réfrigération est indispensable pour que la crème prenne.

LES CRÈMES AU CHOCOLAT

Petits pots de crème au chocolat



6



20 min



20 min



1 h

**150 g de chocolat noir • 5 œufs • 60 g de sucre en poudre • 25 cl de lait
• 25 cl de crème liquide • 1 bombe de chantilly**

❶ Préchauffez le four à 120 °C (th. 4). Portez le lait à ébullition et, hors du feu, ajoutez le chocolat en morceaux et le sucre. Mélangez. ❷ Dans un saladier, cassez les œufs et fouettez-les avec la crème liquide. Ajoutez la préparation précédente et mélangez bien. ❸ Répartissez la crème dans 6 petits ramequins. Disposez-les dans un plat à four rempli à moitié d'eau chaude et enfournez pour 20 minutes. ❹ Laissez refroidir, puis réfrigérez pendant 1 heure au moins avant de servir. Décorez de chantilly juste avant de déguster.

Notre conseil : pour les amateurs, ajoutez au lait chaud 1 cuillerée à café de café instantané. Vous pouvez planter un biscuit à la vanille ou au chocolat dans la crème ou, pour un repas plus raffiné, servir les petits pots accompagnés de « mouillettes » de pain d'épices ou de brioche.

Crème au chocolat et au kirsch



6



10 min



10 min

60 cl de lait • 1 cuil. à soupe bombée de cacao • 3 cuil. à soupe bombées de sucre • 2 cuil. à soupe de fécule de maïs • 1 cuil. à soupe de kirsch

Délayez le cacao dans le lait et portez à ébullition. Ajoutez le sucre. Délayez la fécule dans un peu d'eau et versez sur le lait en remuant. Continuez la cuisson à feu doux en remuant continuellement jusqu'à ce que la crème épaississe. Parfumez de kirsch et répartissez dans des verrines. Laissez refroidir avant de servir.

Petits pots de crème chocolat, gousse de vanille



6



15 min



10 min



2 h

200 g de chocolat noir • 4 jaunes d'œufs • 30 cl de crème épaisse • 2 cuil. à soupe de sucre • 1 gousse de vanille

- ❶ Cassez le chocolat en morceaux et faites-le fondre avec 20 cl d'eau et la gousse de vanille fendue en 2 dans le sens de la longueur.
- ❷ Lorsqu'il est bien onctueux, ajoutez les jaunes d'œufs 1 par 1 tout en fouettant et poursuivez la cuisson à feu doux jusqu'à ce que la crème soit bien liée.
- ❸ Laissez refroidir en fouettant de temps en temps, puis passez l'appareil à travers un tamis fin au-dessus de 4 coupes. Remplissez-les aux $\frac{3}{4}$ et réfrigérez pendant 2 heures.
- ❹ Fouettez la crème fraîche bien froide avec le sucre et surmontez-en les crèmes au chocolat.

Mousse au chocolat



4-5



15 min



5 min



1 h

250 g de chocolat noir • 5 œufs • 30 g de beurre • 1 cuil. à soupe de rhum

- ❶ Cassez le chocolat en morceaux et faites-le fondre à feu très doux ou au micro-ondes avec 5 cuillerées à soupe d'eau et le beurre. Retirez du feu.
- ❷ Séparez les jaunes des blancs d'œufs et intégrez les jaunes 1 par 1 dans le chocolat fondu en mélangeant sans cesse. Ajoutez le rhum.
- ❸ Montez les blancs en neige très ferme et incorporez-les délicatement. Versez la mousse dans un grand moule ou plusieurs coupes et réfrigérez.

Monts-blancs minute au chocolat



4



10 min



1 h

100 g de chocolat pâtissier noir • 200 g de crème de marrons • 25 cl de crème fluide • 1 sachet de sucre vanillé • crème Chantilly sucrée • 50 g d'amandes effilées

Faites fondre le chocolat au four à micro-ondes ou dans une casserole à fond épais à feu très doux. Ajoutez la crème de marrons et le sucre vanillé. Quand le mélange est bien lisse, retirez du feu et ajoutez la crème fluide. Mélangez bien, versez dans des coupes individuelles et placez au frais au minimum 1 heure. Servez avec de la chantilly et des amandes effilées.

Notre conseil : corsez ces coupes en ajoutant 1 cuillerée à café de café instantané ou un peu de rhum, et quelques brisures de marrons glacés.

Crème café-choco



6



20 min



2 min



1 h

200 g de chocolat noir amer • 7 cl de café très fort • 3 jaunes d'œufs • 10 cl de lait • 15 cl de crème liquide • 2 cuil. à soupe de sucre • 1 cuil. à café de cacao non sucré

❶ Râpez le chocolat au-dessus d'un saladier. **❷** Portez à ébullition le lait, la crème et le café dans une casserole. Battez vigoureusement les jaunes d'œufs avec le sucre pendant 2 minutes et versez progressivement le liquide bouillant sans cesser de fouetter. **❸** Versez le mélange sur le chocolat tout en remuant avec une cuillère en bois. Répartissez cette crème dans 6 jolies verrines et placez au réfrigérateur pour 1 heure. Saupoudrez de cacao tamisé et servez.

Notre conseil : on peut supprimer le café ou le remplacer par 1 bonne cuillerée de crème de marrons, de compote de framboises, ou 1 pointe de cannelle.

Marquise au chocolat



8



20 min



12 min



4 h

**30 cl de lait • 300 g de chocolat noir • 200 g de beurre • 3 jaunes d'œufs
• 60 g de sucre • 1 sachet de sucre vanillé**

❶ Faites bouillir le lait avec le sucre vanillé. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à l'obtention d'un ruban blanchâtre et mousseux. Versez le lait chaud en mélangeant. Remettez la préparation dans la casserole et mélangez à feu doux près de 5 minutes pour bien lier le tout. ❷ Faites fondre le chocolat en morceaux et incorporez le beurre en morceaux. Lissez bien, versez le mélange sur la crème au lait et fouettez pendant quelques minutes. Versez l'appareil dans un grand moule ou des petits ramequins et réfrigérez 4 heures avant de démouler et de servir, avec une crème anglaise éventuellement.

Crème rapide au chocolat



6



15 min



10 min



1-2 h

60 cl de lait entier • 1 cuil. à soupe bien bombée de cacao • 3 cuil. à soupe de fécule de maïs • 3 cuil. à soupe de sucre

1 Versez le lait dans une casserole et délayez-y le cacao. Ajoutez le sucre. Mélangez et amenez à ébullition. **2** Délayez la fécule dans 3 cuillerées à soupe d'eau froide et versez-la sur le lait chocolaté chaud. Laissez cuire à feu doux pendant 5 à 7 minutes, jusqu'à ce que le mélange épaississe. Mélangez continuellement pour éviter que la préparation ne fasse des grumeaux et n'attache au fond de la casserole. **3** Versez-la dans 6 petits ramequins ou 1 grande coupe et laissez refroidir avant de placer au réfrigérateur.

Notre conseil : vous pouvez présenter cette crème sous la forme d'un gâteau afin de donner un air plus festif à votre dessert. Il suffit d'augmenter la quantité de fécule de maïs pour apporter plus de tenue au dessert démoulé.

Mi-crème mi-gâteau au chocolat à la cuillère



4



15 min



10 min

2 œufs • 70 g de chocolat noir à 70 % de cacao • 30 g de farine + 1 cuil. à soupe • 80 g de sucre • 90 g de beurre

1 Faites fondre 30 g de beurre et beurrez l'intérieur de 4 ramequins à bord haut. Placez-les 5 minutes au réfrigérateur, puis sortez-les et saupoudrez-les de farine. Retournez-les et tapotez pour faire tomber l'excédent de farine.

2 Cassez le chocolat en petits morceaux au-dessus d'une casserole et faites-le fondre à feu très doux ou au bain-marie. Retirez du feu et ajoutez le reste de beurre coupé en petits morceaux. Mélangez bien pour obtenir une crème bien lisse. Réservez.

3 Cassez les œufs dans un saladier et fouettez-les vigoureusement avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne bien blanc et mousseux. Versez le chocolat fondu et la farine et mélangez délicatement. Répartissez le mélange dans 4 ramequins et placez au réfrigérateur pour 1 heure.

4 Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Enfournez les petits gâteaux et faites-les cuire pendant 10 minutes. Servez-les chauds à la sortie du four ou tièdes pour qu'ils soient coulants à souhait.

Notre conseil : démoulez ces gâteaux à déguster à la cuillère sur une assiette et servez-les accompagnés d'une crème anglaise ou fouettée.

Crème chocolat-framboise



6



30 min



10 min



12 h

30 petits macarons nature • 200 g de framboises • 4 jaunes d'œufs • 200 g de chocolat noir à 70 % de cacao • 10 cl de crème liquide • 1 sachet de sucre vanillé

Pour le sirop : 125 g de sucre • 2 cuil. à soupe d'eau-de-vie de framboise

- 1** Versez la crème liquide dans un saladier et placez-la au congélateur pendant 10 minutes. Sortez-la et fouettez-la vigoureusement en chantilly jusqu'à ce qu'elle adhère aux branches du fouet. Incorporez le sucre vanillé et réservez au frais.
- 2** Passez un moule à charlotte à l'eau froide, et égouttez-le. Tapissez-le d'un film plastique en laissant largement déborder celui-ci. Préparez un sirop en amenant à ébullition 10 cl d'eau, le sucre et l'eau-de-vie de framboise tout en mélangeant. Réservez.
- 3** Cassez le chocolat en morceaux au-dessus d'une petite casserole et faites-le fondre à feu très doux. Laissez tiédir, puis incorporez les jaunes d'œufs 1 par 1 en fouettant à chaque fois. Le mélange doit prendre la couleur d'un chocolat au lait. Incorporez délicatement la crème Chantilly et mélangez.
- 4** Tapissez le moule de macarons à moitié imbibés de sirop, versez une première couche de crème au chocolat, et parsemez de quelques framboises. Émiettez grossièrement 3 macarons et mouillez-les de sirop, posez-les sur les framboises. Terminez par la crème de chocolat et d'autres macarons imbibés de sirop. Refermez le film plastique sur l'ensemble et placez la charlotte au frais pendant 12 heures.
- 5** Juste avant de servir, ouvrez le film plastique, démoulez la charlotte sur un plat de service, décorez avec le reste de framboises et servez aussitôt.

Notre conseil : vous pouvez remplacer les framboises par des poires au sirop égouttées et utiliser le sirop additionné de liqueur de poire pour imbiber les macarons.

Chocolat frappé crémeux



2-3



5 min

2 verres de lait • 4 cuil. à soupe de crème fraîche • 2 cuil. à café de café instantané • 2 cuil. à café de cacao • 3 cuil. à soupe de sucre non bombées • quelques glaçons • 1 cuil. à café de chocolat noir râpé

Versez dans une centrifugeuse le lait, la crème fraîche, le café instantané, le cacao, le sucre et les glaçons. Faites tourner à pleine vitesse pendant 1 minute de façon à obtenir un mélange bien homogène et mousseux. Versez-le dans de jolis verres et parsemez de chocolat râpé avant de servir.

Notre conseil : pour des enfants, vous pouvez éliminer le café instantané et remplacer le chocolat râpé par des vermicelles de chocolat. Vous pouvez peut-être aussi ajouter un peu de sucre pour satisfaire leurs goûts.

Crème au chocolat et au fenouil confit



4-5



10 min



25 min



3 h

200 g de chocolat noir • 50 cl de lait • 125 g de sucre • 2 cuil. à soupe de fécule de maïs • 1/2 cuil. à café de graines de fenouil

Pour le fenouil confit : 2 petits bulbes de fenouil avec les tiges • 125 g de sucre

- 1 Nettoyez et épluchez les bulbes de fenouil, éliminez les feuilles extérieures trop dures, tranchez-les en rondelles, puis en dés. Préparez un sirop avec le sucre et 10 cl d'eau et faites-y cuire le fenouil pendant 15 minutes à feu doux. Égouttez et réservez.
- 2 Hachez le chocolat. Portez à ébullition le lait dans lequel vous aurez dilué la fécule et le sucre. Lorsque le sucre est bien fondu, incorporez le chocolat haché. Mélangez et laissez bouillir doucement 3 à 5 minutes pour épaissir. Ajoutez les graines de fenouil et le fenouil confit et mélangez.
- 3 Réfrigérez au moins 3 heures avant de servir.

Parfait choco-citron-gingembre



6-8



20 min



10 min



10 h

50 g de zeste de citron confit • 50 g de gingembre confit • 1 zeste de citron
• 1 pincée de gingembre moulu • 60 cl de crème fraîche • 7 jaunes d'œufs
• 1 œuf entier • 250 g de chocolat noir à 70 % de cacao • 125 g de sucre en poudre

- 1 Dans une grande casserole, mélangez les jaunes d'œufs, l'œuf entier et la crème fraîche. Ajoutez le zeste de citron, le gingembre moulu, et mélangez.
- 2 Faites cuire à feu modéré sans cesser de remuer avec une cuillère en bois. Le mélange ne doit pas bouillir pour garder sa consistance. Lorsque la crème devient épaisse, après 5 à 10 minutes, retirez-la du feu et continuez à mélanger 1 minute. Versez-la dans une jatte.
- 3 Faites fondre le chocolat cassé en petits morceaux et incorporez-le à la crème, ainsi que le sucre. Mélangez jusqu'à ce que la crème soit homogène. Ajoutez le citron et le gingembre confits. Mélangez.
- 4 Versez le parfait dans un moule à cake chemisé d'un film plastique ou d'un papier sulfurisé. Laissez prendre au congélateur 3 à 4 heures. Mélangez pour empêcher que les fruits confits ne tombent tout au fond et replacez au congélateur pendant encore 6 heures. Retirez le parfait du congélateur 1 heure avant de le servir découpé en tranches.

Notre conseil : vous pouvez servir ce parfait accompagné de crème anglaise et d'1 cuillerée de gelée de citron, et décoré de quelques morceaux de gingembre confit.

Crème cacao-cannelle à l'agar-agar



4



5 min



5 min



2 h

60 cl de lait • 1 cuil. à soupe de cacao amer • 4 g d'agar-agar • 4 cuil. à soupe de sucre • 1/2 cuil. à café de cannelle

Mélangez l'agar-agar, le sucre et le cacao dans le lait. Amenez à ébullition dans une casserole et laissez bouillir 2 minutes. Retirez du feu, ajoutez la cannelle et répartissez dans 4 ramequins. Réfrigérez pendant au moins 2 heures.

Notre conseil : pour une crème plus onctueuse, fouettez 2 œufs en omelette, et faites-les cuire 5 minutes dans le lait à feu doux en mélangeant constamment, puis réfrigérez.

Crème brûlée au chocolat



6



15 min



50 min



1 nuit

200 g de chocolat noir • 6 jaunes d'œufs • 150 g de sucre • 50 cl de crème liquide • 30 cl de lait entier • cassonade

❶ Préchauffez le four à 100 °C (th. 2). Hachez le chocolat avec un couteau-scie. Mélangez le sucre et les jaunes d'œufs avec un fouet pour obtenir un ruban jaune clair. ❷ Faites chauffer le lait et la crème dans une petite casserole et incorporez-y le chocolat haché. Mélangez. Dès que le chocolat est bien fondu, versez-le doucement sur les œufs au sucre et mélangez bien. ❸ Répartissez la crème dans 6 petits ramequins et enfournez-les pour 50 minutes. Retirez-les du four, laissez tiédir et placez au réfrigérateur jusqu'au lendemain. ❹ Avant de servir, parsemez les crèmes de cassonade et faites-les caraméliser 1 à 2 minutes sous le gril du four. Servez de suite.

Notre conseil : vous pouvez parfumer les crèmes avec des épices (clous de girofle, anis, cannelle, poivre, gingembre, etc.). Vous pouvez aussi ajouter 1 cuillerée à café de café instantané au lait chaud ou 1 cuillerée à soupe de liqueur de cacao ou de café.

Crème façon tiramisu chocolat blanc aux fraises



6



15 min



6 h

100 g de chocolat blanc • 250 g de gariguettes • 250 g de mascarpone • 50 g de sucre • 3 œufs • 15 cl de café froid bien corsé • 10 cl d'amaretto (liqueur d'amande) • 12 biscuits à la cuillère • 1 cuil. à soupe de cacao amer

❶ Rincez les fraises, équeutez-les, séchez-les et détaillez-les en petits dés. Arrosez-les de liqueur d'amande. ❷ Séparez les blancs des jaunes. Montez les blancs en neige très ferme et réservez. Faites fondre le chocolat blanc cassé en petits morceaux dans une casserole sur un feu très doux. Fouettez vigoureusement les jaunes avec le sucre de façon à obtenir un ruban jaune clair. Incorporez le mascarpone, puis les blancs en neige et enfin le chocolat fondu tiède. ❸ Trempez quelques secondes les biscuits à la cuillère dans le café et disposez-les au fond de 6 jolis verres transparents ou coupes. Versez 1 grosse cuillerée du mélange au mascarpone, ajoutez quelques dés de fraises avec leur jus, puis une 2e cuillerée de crème au mascarpone. Terminez par le reste de fraises et saupoudrez de cacao. ❹ Conservez au réfrigérateur au moins 6 heures avant de servir.

Notre conseil : vous pouvez remplacer le cacao par des pistaches concassées ou une neige de noix de coco. Remplacez les fraises par d'autres fruits rouges ou des quartiers d'abricots, de poires au sirop, une macédoine de fruits...

Trifle à la crème de chocolat



6-8



15 min



2 min



6 h

3-4 tranches de génoise ou de marbré du commerce • 200 g de chocolat noir • 50 g de sucre • 2 jaunes d'œufs • 20 cl de lait • 1 cuil. à soupe de cacao amer • 25 cl de crème anglaise • 25 cl de crème liquide • copeaux de chocolat blanc pour décorer

1 Placez un grand bol pendant 10 minutes au congélateur. Pendant ce temps, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à l'obtention d'un appareil blanc bien homogène. **2** Hachez le chocolat avec un couteau-scie. Faites chauffer le lait et incorporez-y le chocolat pour le faire fondre. Lorsque vous avez obtenu une crème bien lisse, versez-la sur les œufs et mélangez bien. **3** Versez la crème liquide dans le saladier sorti du congélateur et fouettez jusqu'à l'obtention d'une chantilly qui nappe bien le dos du fouet. **4** Procédez au montage du trifle. Émiettez la génoise ou le marbré dans le fond d'une grande coupe transparente. Versez par-dessus la moitié de la crème au chocolat, nappez de quelques cuillerées de crème anglaise, puis d'un peu de chantilly, lissez avec le dos d'une cuillère. Versez le reste de crème au chocolat, puis de crème anglaise, et terminez par la chantilly. **5** Saupoudrez de cacao tamisé d'une façon uniforme et décorez avec les copeaux de chocolat blanc. Placez la coupe au réfrigérateur près de 6 heures pour laisser le trifle prendre. Servez très frais.

Notre conseil : à partir de cette base, variez vos trifles à l'infini en fonction de vos goûts, du nombre de vos invités, de vos réserves et de vos restes. Mélangez les biscuits, les petits gâteaux, les crèmes et flans au chocolat et ajoutez, si vous voulez, des morceaux de fruits.

Crème glacée aux épices et sa crème anglaise à la cardamome



8



45 min



6 h

4 œufs • 350 g de chocolat pâtissier • 175 g de beurre • 60 g de sucre glace
• 1 pincée de cannelle • 1 pincée de gingembre • 1 pincée de muscade
• 1 pincée de poivre noir

Pour la crème anglaise : 50 cl de lait • 4 jaunes d'œufs • 75 g de sucre en poudre • 1 sachet de sucre vanillé • 5 graines de cardamome

Pour décorer : 50 g de chocolat noir • 50 g de chocolat blanc

❶ Cassez le chocolat en petits morceaux et faites-le fondre à feu très doux. Ajoutez les épices et mélangez. ❷ Dans un grand saladier, travaillez le beurre jusqu'à ce qu'il forme une pommade blanche. Séparez les jaunes des blancs d'œufs et incorporez les jaunes 1 par 1 au beurre en mélangeant bien à chaque fois. Versez le sucre glace dans le saladier et mélangez, puis ajoutez le chocolat fondu. Battez les œufs en neige ferme et incorporez-les à la préparation. ❸ Tapissez des petits ramequins avec du film alimentaire en le laissant dépasser. Versez la préparation et lissez la surface. Placez au congélateur 6 heures au minimum. ❹ Préparez la crème anglaise. Écrasez légèrement les graines de cardamome pour les ouvrir et dégager les petites graines qui sont à l'intérieur. Mettez le tout dans le lait, ajoutez le sucre vanillé et faites bouillir. Réservez. Dans une terrine, battez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Filtrez le lait et versez-le bouillant sur le mélange sucre-œufs sans cesser de fouetter. Transvasez dans une casserole et remuez à feu doux pour faire épaissir. Retirez du feu lorsque la crème commence à napper la cuillère juste avant l'ébullition. ❺ Avec un couteau bien aiguisé, prélevez des copeaux du chocolat blanc et du chocolat noir, démoulez la marquise et décorez-la avec les copeaux. Dessinez des filets de crème anglaise bien froide sur les assiettes et démoulez le contenu des ramequins au centre de chaque assiette.

Crème gingembre et chocolat



4



35 min



40 min

2 jaunes d'œufs • 100 g de sucre • 50 cl de lait • 30 g de beurre • 3 cuil. à soupe de fécule de maïs • 1/2 cuil. à café de gingembre en poudre • 2 cuil. à soupe de cacao • 50 g de gingembre confit • 1 cuil. à café d'extrait de vanille

1 Battez les œufs avec le sucre dans un bol placé au bain-marie pour obtenir un filet bien homogène (5 à 10 minutes). **2** Prélevez 1 à 2 cuillerées à soupe de lait froid et mélangez-le avec la fécule et le cacao amer. Ajoutez le tout aux œufs. Faites chauffer le reste du lait et versez-le sur le mélange. Continuez la cuisson au bain-marie 25 à 30 minutes en mélangeant constamment, jusqu'à ce que la crème soit assez épaisse pour adhérer à la cuillère. **3** Ajoutez le beurre, la vanille et le gingembre, mélangez et laissez refroidir en remuant de temps en temps pour empêcher la formation d'une peau. **4** Hachez finement les morceaux de gingembre en en réservant 4 pour le décor. Répartissez dans des ramequins ou des verrines. Décorez du morceau de gingembre réservé et saupoudrez d'un peu de poudre de cacao.

Petites crèmes à l'After Eight®



4



15 min



10 min



2-3 h

**200 g de chocolat noir • 100 g d'After Eight® • 15 cl de crème fraîche
• crème Chantilly • feuilles de menthe pour la décoration**

Faites chauffer la crème liquide et versez-la sur les 2 chocolats coupés en morceaux. Mélangez et laissez fondre. Fouettez encore pour lisser. Répartissez la préparation dans des verrines et mettez au frais pendant 2-3 heures. Surmontez d'une spirale de chantilly. Décorez de feuilles de menthe et servez.

Crème à l'ananas, au chocolat noir et au caramel au beurre salé



10



40 min



20 min



12 h

30 biscuits à la cuillère • 300 g de chocolat noir à fondre • 2 petits ananas Victoria mûrs • 4 cuil. à soupe de rhum • 4 œufs

Pour la sauce au chocolat : 120 g de chocolat noir • 50 g de beurre • 2 cuil. à soupe de crème fluide

Pour le caramel : 150 g de sucre • 50 g de beurre salé • 2 cuil. à café de cacao

❶ Faites fondre le chocolat à feu doux avec 5 cuillerées à soupe d'eau. Hors du feu, ajoutez les jaunes des œufs 1 par 1 en fouettant. Battez les blancs en neige et ajoutez-les délicatement au mélange. ❷ Huilez un moule rond et chemisez-le d'un film alimentaire. Mélangez dans une assiette creuse 5 cuillerées à soupe d'eau et le rhum. Tapissez le moule de biscuits. Imbibez-les légèrement du mélange rhum-eau avant de les placer. Couvrez d'une couche d'ananas coupé en fins morceaux. Versez la moitié de la mousse au chocolat, étalez le reste des morceaux d'ananas et terminez par la crème. Rabattez le film alimentaire. Faites prendre au réfrigérateur pendant au moins 12 heures. ❸ Préparez la sauce au chocolat. Faites fondre à feu doux le chocolat et le beurre, ajoutez la crème liquide et mélangez. Réservez au chaud. ❹ Préparez le caramel au beurre salé. Faites fondre le beurre, ajoutez-y le sucre et le cacao et fouettez vigoureusement 5 minutes. Versez 4 cuillerées à soupe d'eau et continuez la cuisson en mélangeant jusqu'à l'obtention d'un caramel qui nappe bien le fouet. ❺ Au moment de servir, démoulez la crème au chocolat sur un plat de service d'un diamètre bien supérieur à celui du moule. Nappez successivement la charlotte de sauce au chocolat et de caramel salé et servez de suite.

Notre conseil : pour faire des effets de vague fort jolis avec les 2 nappages, dessinez des 8 avec le manche d'une cuillère en bois. Bien sûr, vous pouvez servir cette crème dans des petits récipients individuels.

Crème chocolatée aux kumquats et mouillettes de pain d'épices



6



20 min



5 min

200 g de chocolat pâtissier • 18 kumquats • 100 g d'amandes effilées • 25 cl de crème fleurette • 20 cl de lait • 3 jaunes d'œufs • 75 g de sucre • 75 g de beurre • 6 tranches de pain d'épices

❶ Prélevez la partie colorée de l'écorce des kumquats et taillez-la en lanières. Portez-les à frémissements pendant 2 minutes dans une casserole d'eau froide. Rincez-les et renouvelez l'opération encore 1 fois. Égouttez les zestes et hachez-les finement au couteau. **❷** Faites chauffer le lait et la crème, versez-les sur le chocolat taillé en petits morceaux pour le faire fondre. Battez les jaunes d'œufs avec le sucre et versez-les sur le chocolat. Mélangez bien. Répartissez la soupe de chocolat dans 6 jolies coupes. **❸** Allumez le gril du four. Concassez les amandes et mélangez-les aux zestes de kumquats hachés et au beurre malaxé en pommade. Tartinez-en les tranches de pain d'épices et passez-les 2 minutes sous le gril. Coupez le pain d'épices en mouillettes et servez-les chaudes avec la soupe de chocolat.

Notre conseil : vous pouvez remplacer les kumquats par des écorces d'orange ou de citron et les amandes par des pistaches.

Crème au Baileys® et au chocolat



4



15 min



1 h 30

200 g de chocolat • 15 cl de Baileys® • 25 cl de café bien fort • 120 g de sucre en poudre

❶ Dans une casserole, mélangez le café avec 25 cl d'eau et le sucre. Ajoutez le chocolat cassé en morceaux. Faites fondre à feu doux. Retirez du feu, ajoutez le Baileys® et mélangez bien. Versez cette préparation dans un grand plat et laissez refroidir. ❷ Faites prendre 45 minutes au congélateur. Remuez avec une fourchette pour décoller les paillettes qui se forment sur le bord et remettez 45 minutes au congélateur. Remuez à nouveau de temps en temps afin que les paillettes se détachent bien. ❸ Sortez la crème granitée du congélateur 5 minutes avant de la répartir dans 4 coupes transparentes et de déguster.

Notre conseil : servez avec une salade d'agrumes et des biscuits secs.

Verrines épicées façon Sachertorte



8



15 min



5 min

120 g de chocolat noir • 4 cuil. à soupe de crème liquide • 2 tranches de génoise au chocolat • 5 cuil. à soupe de gelée d'abricot • 2 cuil. à soupe d'amandes effilées • 1 pincée de poivre noir • 1 pincée de cannelle • 1 pincée de gingembre

❶ Émiettez les tranches de génoise. Faites bouillir la crème fluide et versez-la sur le chocolat coupé en petits morceaux. Mélangez bien et faites fondre. Ajoutez les épices, la génoise émiettee et mélangez. Vous obtiendrez une sorte de ganache avec des morceaux épais, ne cherchez pas à les écraser. ❷ Tapissez le fond des verrines d'une couche de gelée d'abricot. Étalez 1 cuillerée de ganache au chocolat, parsemez d'un peu d'amandes et recommencez. Terminez par la ganache. Décorez d'amandes et réservez au frais.

Notre conseil : vous pouvez présenter ces verrines démoulées en tapissant le verre huilé d'un film alimentaire. Laissez prendre 2 heures au congélateur avant de démouler sur une assiette décorée d'1 filet de coulis d'abricot et de quelques amandes effilées.

Petites mousses chocolat-café meringuées



6



25 min



2 h

250 g de petites meringues • 250 g de chocolat noir à 70 % de cacao
• 6 œufs • 20 g de beurre • 1 cuil. à soupe de café instantané • 1 pincée de sel

❶ Faites fondre le chocolat coupé en petits morceaux à feu très doux. Ajoutez le beurre, mélangez et laissez tiédir. ❷ Ajoutez le café instantané et les jaunes des œufs, fouettez le mélange jusqu'à ce qu'il prenne la couleur d'un chocolat au lait. Montez les blancs en neige très ferme avec la pincée de sel. Incorporez délicatement les blancs à la crème. ❸ Disposez 1 rangée de petites meringues dans le fond de 6 coupes individuelles et couvrez-les de mousse, déposez une 2e couche de meringue et terminez par la mousse. ❹ Placez 2 heures au moins au réfrigérateur avant de servir très frais.

Notre conseil : pour un joli effet, prenez des meringues de 2 couleurs différentes.

Crème soufflée au chocolat



4



15 min



20 min

150 g de chocolat noir à 70 % de cacao • 100 g de sucre + 1 cuil. à soupe pour les moules • 4 œufs + 1 blanc • 15 g de beurre • 1 cuil. à soupe de crème fraîche bien épaisse • 1 cuil. à café de sucre glace

❶ Faites fondre à feu doux le chocolat avec 5 cl d'eau et 50 g de sucre en mélangeant jusqu'à ce qu'il soit bien lisse. Laissez refroidir, ajoutez la crème fraîche et les 4 jaunes des œufs. Mélangez bien. **❷** Montez les blancs en neige ferme avec le reste du sucre et incorporez-les délicatement au mélange. **❸** Préchauffez le four à 220 °C (th. 8). Beurrez et sucrez 4 moules à soufflés individuels et répartissez la préparation. Faites cuire environ 20 minutes. Saupoudrez de sucre glace et servez sans attendre.

Notre conseil : vous pouvez ajouter à la préparation 1 cuillerée à soupe de rhum, de Grand Marnier® ou de liqueur de framboise, pour un soufflé un peu plus corsé.

Alexandra revisitée au chocolat



2



5 min



30 min

4 cl de crème de cacao brune • 8 cl de cognac + 1 cuil. à soupe • 4 cl de crème fraîche liquide • cacao • 2 cuil. à café de chocolat râpé fin

❶ Versez 1 cuillerée à soupe de cognac dans une assiette. Trempez les bords de 2 verres à cocktails dans le cognac, puis pressez-les sur une assiette garnie de cacao amer. Réservez-les au congélateur pour les faire givrer pendant 30 minutes. ❷ Dans un shaker, versez le cognac, la crème fraîche, la crème de cacao, et ajoutez 4 glaçons. Secouez pendant 10 secondes. ❸ Sortez les verres givrés, répartissez le cocktail, éventuellement passé, et parsemez d'un peu de chocolat râpé. Servez.

Notre conseil : vous pouvez supprimer le chocolat râpé, ou bien lui ajouter 1 pincée de cannelle ou de muscade.

Mousse au chocolat au beurre salé



4



15 min



2-3 min



2 h

150 g de chocolat noir • 75 g de beurre salé • 4 œufs • 75 g de sucre
• 1 pincée de sel

1 Coupez le chocolat en morceaux et faites-le fondre à feu doux dans une casserole avec un peu d'eau ou au micro-ondes. Ajoutez le beurre coupé en morceaux et faites-le fondre. **2** Séparez les jaunes des blancs d'œufs. Battez les jaunes avec le sucre jusqu'à l'obtention d'une texture mousseuse assez blanche. **3** Montez les blancs en neige très ferme avec la pincée de sel. Mélangez les jaunes avec le chocolat, puis incorporez délicatement les blancs. **4** Répartissez la mousse dans des verrines ou des coupelles et réservez au frais pendant 2 heures au moins avant de servir.

Crème glacée choco-fraise



6



10 min



5 min

300 g de fraises • 12 boules de glace à la vanille (environ 75 cl) • 12 glaçons
• 12 grains de café au chocolat • 1 cl de café très fort • 2 cuil. à soupe de
noisettes hachées

Pour la sauce au chocolat : 150 g de chocolat noir, coupé en petits
morceaux • 2 cuil. à soupe de lait • 3 cuil. à soupe de crème fraîche épaisse
• 4 cuil. à soupe de sucre • 2 cuil. à soupe de liqueur de fraise • 10 g de
beurre mou

❶ Faites fondre le chocolat dans le lait à feu doux. Ajoutez le sucre et laissez mijoter doucement pendant 2 minutes. Parfumez avec la liqueur de fraise, ajoutez le beurre, la crème fraîche et mélangez bien. ❷ Pour décorer, faites couler 1 bonne cuillerée de sauce au chocolat au fond de 6 verres et retournez-les de façon à dessiner de longs traits verticaux du bas vers le haut. Recommencez pour obtenir environ 6 traits verticaux. ❸ Lavez et équeutez les fraises. Mixez-les, ajoutez la glace à la vanille, les glaçons, les noisettes et le café. Versez dans les verres et décorez de grains de café au chocolat et éventuellement d'un petit morceau de fraise.

Notre conseil : pour aller plus vite, on peut utiliser de la sauce au chocolat toute prête, un coulis de fraise et du café en poudre. Le coulis de fraise peut être remplacé par du jus d'orange.

LES CRÈMES AUX FRUITS

Crème aux œufs aux pêches



4



10 min



25 min



2 h

4 œufs • 50 cl de lait • 2 pêches • 5 cuil. à soupe de sucre • 1 gousse de vanille • beurre pour les ramequins

❶ Faites chauffer le lait avec la gousse de vanille fendue en 2. Amenez à ébullition et laissez refroidir avec la vanille. ❷ Pelez les pêches, éliminez le noyau et coupez-les en lamelles. Beurrez les ramequins et tapissez-les de fruits. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). ❸ Battez les œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Réchauffez le lait, retirez la vanille et versez-le sur les œufs tout en mélangeant. Répartissez la crème sur les pêches et placez les ramequins dans un grand plat d'eau chaude. ❹ Faites cuire au four 25 minutes, laissez refroidir et mettez au frais pendant 2 heures.

Mousse à l'orange et Grand Marnier®



4



20 min



35 min



3 h

**30 cl de lait • 3 oranges bio • 3 œufs • 200 g de sucre • 2 feuilles de gélatine
• 2 cuil. à soupe de Grand Marnier®**

❶ Préparez un sirop avec 150 g de sucre et 15 cl d'eau. Faites bouillir une dizaine de minutes. ❷ Lavez les oranges. Coupez 2 d'entre elles en rondelles et prélevez quelques lanières de zeste sur la 3e. Plongez les rondelles dans le sirop et laissez frémir à feu doux près de 20 minutes. Réservez. Zestez la 3e orange et pressez son jus. Plongez les feuilles de gélatine dans le jus pour les faire ramollir. ❸ Fouettez les jaunes des œufs avec le reste de sucre et versez dessus le lait bouillant en remuant. Faites cuire à feu doux jusqu'à ce que le mélange épaississe. Ajoutez la gélatine, la liqueur, le jus et le zeste d'orange, et mélangez. ❹ Montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à la crème tiède. Répartissez dans des coupes ou des verrines et réfrigérez pendant 3 heures. Décorez avec les rondelles confites.

Notre conseil : vous pouvez préparer cette crème avec du citron. Ajoutez alors 60 g de sucre.

Fondant à l'orange



6-8



20 min



50 min



4 h

4 œufs • 2 oranges bio • 200 g de poudre d'amande • 200 g de sucre

Pour le glaçage : 1 orange bio • 200 g de sucre glace

1 Battez les jaunes des œufs avec 150 g de sucre jusqu'à ce que l'appareil blanchisse. Râpez le zeste d'1 orange au-dessus des œufs. Pressez les 2 oranges, ajoutez leur jus, puis les amandes en poudre. Montez les blancs en neige ferme avec le reste du sucre et incorporez-les au mélange. Versez dans un moule huilé ou beurré et enfournez à 150 °C (th. 4) pour près de 50 minutes. Laissez refroidir, puis démoulez. **2** Pour préparer le glaçage, pressez l'orange et incorporez le jus peu à peu au sucre glace. Mettez juste la quantité suffisante pour obtenir une pâte blanche assez épaisse. Versez-la sur le fondant et étalez-la avec une spatule. Réfrigérez 4 heures, puis servez, accompagné d'une crème anglaise.

Crème céleste aux framboises



6



30 min



15 min



3 h

**4 jaunes d'œufs • 350 g de framboises • 125 g de sucre + 2 cuil. à soupe
• 2 cuil. à soupe de kirsch • 1 sachet de sucre vanillé • 30 cl de crème
fraîche**

- ❶ Préparez un sirop en faisant frémir 5 minutes le sucre dans 10 cl d'eau. Laissez tiédir. Triez les framboises et réduisez-les en purée avec le kirsch.
- ❷ Versez le sirop dans une terrine et fouettez-le avec les jaunes d'œufs. Mettez cette crème dans une casserole au bain-marie, laissez-la cuire en remuant constamment pour bien la lier. Aromatisez avec le sucre vanillé.
- ❸ Lorsque la crème est bien épaisse, retirez-la du feu et continuez à battre de temps en temps jusqu'à complet refroidissement. Mélangez-la à la purée de fruits et remplissez des coupes ou des verrines aux 2/3. Réfrigérez.
- ❹ Pour servir, fouettez la crème en chantilly avec 2 cuillerées à soupe de sucre et garnissez-en chaque crème.

Crème d'abricots au madère



6



20 min



25 min



1 nuit



2 h

250 g d'abricots secs • 120 g de sucre • 2 blancs d'œufs • 25 cl de crème fraîche • 15 cl de madère • amandes effilées

❶ Couvrez les abricots d'eau et laissez-les tremper 1 nuit. Le lendemain, versez-les avec leur eau dans une casserole, ajoutez de l'eau pour les recouvrir et laissez frémir près de 25 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres. Égouttez, et faites réduire l'eau de cuisson pour obtenir un sirop bien épais. ❷ Mixez les abricots, le sirop et 10 cl de madère. Battez les blancs en neige très ferme et introduisez peu à peu le sucre. Mélangez-les délicatement à la purée de fruits. ❸ Battez la crème en chantilly et mélangez-en la moitié aux fruits. Répartissez la préparation dans des coupes et réfrigérez 2 heures. ❹ Mélangez le reste de chantilly avec le reste de madère. Grillez à sec les amandes. Surmontez la crème d'abricots d'un peu de chantilly aromatisée et parsemez d'amandes.

Kissel aux fraises



4-5



15 min



10 min



2 h

300 g de fraises • 120 g de sucre • 2 cuil. à soupe de fécule de pomme de terre

Rincez, équeutez et mixez les fraises. Amenez à ébullition 50 cl d'eau et faites-y dissoudre le sucre. Incorporez la fécule diluée dans un peu d'eau sans cesser de remuer. Laissez bouillir 2 minutes pour faire épaissir, puis retirez du feu. Incorporez la purée de fraise, mélangez et répartissez dans des verres. Servez chaud saupoudré de poivre, ou très frais avec de la crème Chantilly.

Yaourt au citron vert à la vodka

8 yaourts



10 min



5 min



1 nuit



6 h

2 citrons verts non traités • 1 yaourt nature entier • 80 g de sucre • 80 cl de lait • 4 cuil. à soupe de lait en poudre entier • 10 cl de vodka • 8 petites boules de sorbet au citron

1 Faites chauffer le lait et le sucre dans une grande casserole, laissez refroidir à température ambiante. Pendant ce temps, fouettez le yaourt entier avec le lait en poudre, et toujours en battant, incorporez le lait sucré refroidi. Mélangez jusqu'à ce que la préparation soit bien homogène. **2** Zestez finement les citrons et pressez le jus d'1/2 citron. Mélangez bien avec le lait et le yaourt. Reversez dans la casserole et faites chauffer de nouveau jusqu'à ce que le mélange devienne tiède. Répartissez-le dans 8 petits pots transparents, et faites prendre à la yaourtière. **3** Le lendemain, entreposez les yaourts au frais pendant au moins 6 heures avant de les surmonter d'1 petite boule de sorbet au citron et de les arroser d'1 trait plus ou moins généreux, selon votre goût, de vodka. Servez sans attendre.

Crème à la rhubarbe



4



30 min



20 min



3 h

**500 g de rhubarbe • 10 cl de jus de pomme • 100 g de cassonade • 2 œufs
• 15 cl de crème fraîche • 2 pincées de cannelle**

- ❶ Rincez la rhubarbe et coupez-la en tronçons de 2 cm. Mettez-les dans une casserole avec le jus de pomme, couvrez et laissez frémir 10 à 15 minutes jusqu'à ce que la rhubarbe soit bien tendre. Mixez et remettez dans la casserole. Sucrez avec la cassonade et saupoudrez de cannelle.
- ❷ Séparez les jaunes des blancs et battez-les vigoureusement avant de les verser sur la rhubarbe. Faites cuire à feu doux en mélangeant pour faire épaissir sans laisser bouillir. Réfrigérez 3 heures.
- ❸ Montez les blancs en neige et incorporez-les à la préparation. Répartissez-la dans des verrines et surmontez de crème fraîche sucrée ou non.

Crème brûlée aux framboises



4



10 min



45 min



4 h

60 cl de crème liquide • 8 cuil. à soupe de miel • 5 jaunes d'œufs • 125 g de framboises en barquette ou surgelées • 2 pincées d'anis • 1 cuil. à soupe de cassonade

Faites chauffer le miel avec l'anis dans une casserole. Réservez. Battez vigoureusement les jaunes d'œufs avec la crème, incorporez le miel aromatisé et mélangez bien. Répartissez les framboises dans 4 ramequins et complétez avec la crème. Faites cuire dans un four préchauffé à 110 °C (th. 4) pendant 45 minutes. Laissez refroidir à température ambiante, puis réfrigérez 4 heures. Parsemez de cassonade et faites brûler au chalumeau ou à défaut sous le gril du four.

Crème à la mangue et fromage blanc



4



15 min



15 min

**3 mangues • 350 g de fromage blanc • 3 jaunes d'œufs • 30 g de beurre
• 75 g de sucre en poudre • 2 cuil. à soupe de sucre glace • 1/2 cuil. à café
d'extrait de vanille • 1/2 citron vert**

❶ Râpez le zeste du citron et pressez son jus. Préchauffez le four à 240 °C (th. 8). **❷** Pelez les mangues et coupez-les en lamelles. Dans une poêle antiadhésive faites fondre le sucre glace. Ajoutez le jus et le zeste du citron, puis les lamelles de mangue. Laissez caraméliser 2-3 minutes en mélangeant. Beurrez 6 petits ramequins et répartissez les lamelles de mangue. **❸** Fouettez le sucre en poudre avec les jaunes d'œufs, ajoutez le fromage blanc et la vanille en poudre. Versez la préparation au fromage sur les tranches de mangue et faites gratiner environ de 5 à 8 minutes à 240 °C (th. 8). Servez tiède ou chaud.

Notre conseil : vous pouvez servir cette crème de mangues avec un coulis de fruits jaunes ou un sorbet. L'association chaud-froid est très appréciée.

Verrines façon poire Belle-Hélène



4



15 min



20 min

4 belles poires • 150 g de chocolat noir à cuire • 25 cl de crème fluide • 80 g de beurre • 50 g de sucre • 1 citron • 1 gousse de vanille

❶ Épluchez les poires, coupez-les en 4 et épépinez-les. Détaillez-les en petits morceaux. Ajoutez quelques gouttes de jus de citron. ❷ Préparez un sirop avec le sucre, la gousse de vanille fendue en 2 et 10 cl d'eau. Faites-y pocher les poires pendant 10 minutes à feu doux. Égouttez-les, laissez refroidir et réservez au frais. ❸ Versez la crème fluide dans un saladier, ajoutez 2 glaçons et montez la crème en chantilly très ferme. Réservez au réfrigérateur. ❹ Avant de servir, faites fondre le chocolat en morceaux à feu très doux, et incorporez le beurre coupé en morceaux. Répartissez les poires dans des verrines, nappez-la de sauce au chocolat et terminez avec de la crème Chantilly.

Notre conseil : faites griller 25 g d'amandes effilées, parsemez-en les poires et servez avec 1 boule de glace à la vanille. Pour un dessert plus rapide ou de dernière minute, utilisez des poires au sirop en conserve et de la crème Chantilly en bombe.

Crème banane-framboise



6



15 min

2 bananes assez mûres • 150 g de framboises congelées • 200 g de fromage blanc • 125 g de crème fluide • 50 g de sucre en poudre

Épluchez les bananes et coupez-les en rondelles. Mixez-les rapidement avec la crème liquide et le sucre en poudre. Ajoutez les framboises congelées. Donnez des petits coups de mixeur pour écraser les framboises tout en conservant quelques morceaux entiers. Ajoutez le fromage blanc et mélangez. Répartissez dans des coupes ou verrines et décorez éventuellement avec 1 framboise. Réfrigérez jusqu'au moment de servir.

Verrines façon tarte au citron



6



20 min



20 min



1 h

**6 biscuits au beurre • 4 œufs • 2 citrons bio • 160 g de sucre en poudre
• 80 g de beurre • 2 feuilles de gélatine**

1 Rincez les citrons, zestez-les finement et pressez leur jus. Trempez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau. Versez le jus dans une casserole et mélangez-le au sucre. Faites chauffer doucement. Ajoutez les feuilles de gélatine essorées, les œufs, et mélangez à feu doux, sans fouetter ni laisser bouillir. **2** Lorsque la crème a épaissi, retirez-la du feu, et sans cesser de mélanger, incorporez le beurre coupé en morceaux pour le faire fondre. Laissez refroidir en fouettant de temps en temps pour éviter la formation d'une peau. **3** Écrasez les biscuits au beurre au fond d'une verrine et répartissez la crème au citron. Vous pouvez décorer avec des zestes de citron vert. Réfrigérez au moins 1 heure.

Oranges farcies à la crème soufflée



4



30 min

4 grosses oranges • 30 cl de crème fraîche • 2 œufs • 50 g de noix hachées
• 20 g d'amandes en poudre • 50 g de chocolat noir • 50 g de sucre en
poudre • 1 petite pincée de sel

❶ Lavez soigneusement les oranges et brossez-les. Coupez un chapeau au sommet de chacune et évidez l'intérieur avec un couteau bien pointu. ❷ Hachez la chair des oranges avec les noix et râpez le chocolat. Mélangez bien le tout aux amandes. Fouettez la crème fraîche avec un glaçon pour la monter en chantilly. ❸ Séparez les blancs des jaunes et fouettez 5 minutes les jaunes avec le sucre jusqu'à l'obtention d'un ruban bien onctueux. Battez les blancs en neige avec la pincée de sel. ❹ Mélangez les jaunes à la crème, ajoutez les fruits et mélangez à nouveau. Incorporez les blancs délicatement et fourrez les oranges avec ce mélange. Servez très frais.

Notre conseil : cette préparation convient aussi parfaitement aux pamplemousses roses.

Crème à la bourdaloue aux pêches



6



30 min



20 min

4 pêches • 50 g de sucre • 2 cuil. à soupe d'amandes effilées

**Pour la crème : 50 cl de lait • 4 jaunes d'œufs • 100 g de sucre en poudre
• 100 g d'amandes en poudre • 4 cuil. à soupe de farine • 1 gousse de vanille
• 1 petit verre de rhum**

❶ Préparez un sirop avec le sucre et 30 cl d'eau. Épluchez les pêches et dénoyautez-les. Coupez-les en quartiers. Faites pocher les fruits dans le sirop pendant 10 minutes. Laissez refroidir dans le sirop. ❷ Préparez la crème Bourdaloue. Faites bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue en 2. Travaillez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux, puis ajoutez la farine en pluie en battant. Délayez en ajoutant peu à peu le lait chaud, remettez sur le feu et laissez épaissir en remuant. Ajoutez les amandes en poudre et le rhum, mélangez et laissez refroidir. ❸ Répartissez la crème dans des verrines, égouttez les fruits et disposez-les sur la crème. Faites réduire le sirop de cuisson et faites griller les amandes effilées à sec dans une poêle. Versez le sirop sur la crème, parsemez d'amandes grillées et servez très froid.

Notre conseil : vous pouvez de la même façon préparer des prunes et des abricots.

Crèmes meringuées à la poire



6



20 min



30 min

6 poires bien mûres • 4 œufs • 1 citron • 3 cuil. à soupe de pistaches concassées • 1 bâton de cannelle • 1 cuil. à café de cannelle en poudre • 2 clous de girofle • 4 cuil. à soupe de sucre en poudre • 10 g de beurre

- 1** Lavez et épluchez les poires, coupez-les en 4 et retirez les pépins. Mettez les fruits dans une casserole avec un peu d'eau, le jus du citron, le bâton de cannelle, les clous de girofle et le sucre. Laissez cuire à feu doux pendant 10 minutes.
- 2** Beurrez des petits plats à four et saupoudrez-les avec la moitié des pistaches en poudre. Retirez les poires du sirop et coupez-les en petits morceaux. Garnissez-en les plats. Préchauffez le four à 180 °C (th. 5).
- 3** Séparez les blancs des jaunes d'œufs et mélangez les jaunes avec la cannelle en poudre et le jus de cuisson des poires. Montez les blancs en neige ferme et ajoutez-y le reste des pistaches.
- 4** Mélangez les blancs aux jaunes et versez le tout sur les poires. Faites cuire environ 15 minutes. Servez tiède ou froid.

Notre conseil : vous pouvez aussi préparer des pommes aux amandes ou aux noix.

Crème au sabayon de champagne et fruits rouges



6



20 min



3-5 min

125 g de fraises des bois • 125 g de cassis • 125 g de mûres • 3 jaunes d'œufs • 2 œufs entiers • 40 g de sucre • 1 sachet de sucre vanillé • 2 cuil. à soupe de cassonade • 50 cl de champagne

❶ Lavez les fruits et égrenez-les. Égouttez-les soigneusement. Répartissez-les dans de petites coupelles qui peuvent aller au four. ❷ Faites chauffer de l'eau dans une grande casserole. Dans une autre plus petite, cassez les œufs entiers, ajoutez les jaunes, le sucre et le sucre vanillé. Battez vigoureusement au fouet électrique de préférence et versez peu à peu le champagne. Continuez à battre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. ❸ Allumez le four position gril. Répartissez le sabayon au champagne sur les fruits, saupoudrez de cassonade et faites griller 3 à 5 minutes jusqu'à ce que la surface soit gratinée. Servez immédiatement.

Notre conseil : vous pouvez de la même façon préparer un gratin de fruits exotiques ou de mirabelles et de myrtilles.

Crème à la mandarine



4



20 min



4-5 h

**7 mandarines • 1 citron • 500 g de fromage blanc • 4 cuil. de crème fraîche
• 2 blancs d'œufs • 80 g de sucre en poudre • 1 pincée de sel**

1 Lavez les mandarines et râpez finement le zeste de 2 d'entre elles. Coupez les autres mandarines en 2 et pressez-en le jus. Râpez également le jus du citron et pressez son jus. Versez les jus dans une petite casserole, ajoutez les zestes et le sucre. Mélangez et faites fondre le sucre à feu doux. **2** Montez les blancs d'œufs en neige ferme avec la pincée de sel. Versez le fromage blanc et la crème fraîche dans un saladier, battez vigoureusement, incorporez peu à peu le jus sucré et les blancs montés en neige. Mélangez bien. **3** Versez la crème dans des coupes individuelles transparentes et laissez au réfrigérateur pendant 4-5 heures. Au moment de servir, décorez les coupes avec les quartiers des mandarines dont vous avez prélevé le zeste.

Crème au citron



6



20 min



1 nuit

700 g de fromage blanc • 250 g de crème fraîche • 200 g de sucre en poudre • 150 g d'écorces de citron confit • 150 g de cédrats confits • 100 g de cerises confites • 3 citrons • 3 cuil. à soupe de lait • quelques gouttes d'extrait d'amandes douces • 6 feuilles de gélatine

- ❶ Coupez les écorces de citron confit et les cédrats confits en fines lanières. Râpez le zeste de 2 citrons et pressez leur jus. Mélangez ces ingrédients au fromage blanc et au sucre.
- ❷ Faites tremper les feuilles de gélatine 5 minutes dans un bol d'eau tiède. Égouttez-les, et faites-les chauffer 2 minutes avec 1 cuillerée d'eau pour les faire fondre. Incorporez-les au fromage blanc et battez immédiatement avec un fouet électrique pour obtenir un appareil homogène.
- ❸ Fouettez la crème fraîche avec le lait froid et l'extrait d'amandes douces et mélangez le tout au fromage blanc. Chemisez un moule ou une terrine avec du papier paraffine et versez le bavaois. Placez-le au réfrigérateur pendant 1 nuit.
- ❹ Le lendemain démoulez-le sur un plat de service et décorez avec des rondelles de citron et les cerises confites. Servez en tranches.

Notre conseil : vous pouvez aussi faire prendre cette crème dans des petits pots individuels.

Crème de polenta aux abricots



6



20 min



30 min

**9 abricots frais ou 6 abricots secs • 50 g de semoule de maïs • 100 cl de lait
• 150 g de sucre en poudre • 100 g d'amandes pilées • 1/2 cuil. à café
d'essence de vanille ou 1 cuil. à café d'eau de fleur d'oranger**

1 Mettez le lait à bouillir dans une casserole, versez-y la semoule en pluie et laissez cuire 10 minutes à petit feu, sans cesser de remuer jusqu'à ce que le mélange épaississe. Ajoutez 130 g de sucre, la vanille ou l'eau de fleur d'oranger, mélangez 2 minutes et laissez refroidir. **2** Lavez et dénoyotez les abricots. Mettez-les dans une casserole avec un peu d'eau et le reste de sucre. Faites cuire 5 minutes s'il s'agit d'abricots frais et 15 si vous avez utilisé des abricots secs. Ajoutez la moitié des amandes. Réservez quelques belles moitiés d'abricots pour décorer les crèmes. **3** Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) et beurrez des petits moules individuels. Versez-y la moitié de la crème à la semoule, ajoutez les abricots et couvrez avec le reste de la semoule. Enfournez et laissez cuire 20 minutes. **4** Laissez refroidir et décorez avec les morceaux de fruits réservés et le reste des amandes.

Crème de riz gluant chocolat-coco



6



30 min



25 min

300 g de riz gluant • 25 cl de lait de coco • 100 cl de lait • 250 g de chocolat noir • 75 g de noix de coco râpée

Pour la crème fouettée : 30 cl de mascarpone • 25 cl de crème fraîche • 1 cuil. à soupe de rhum • 2 cuil. à soupe de copeaux de chocolat

1 Dans une grande casserole, mélangez le riz, le lait de coco et le lait. Faites chauffer à feu moyen en remuant fréquemment, pendant 20 à 25 minutes, jusqu'à l'obtention d'une consistance épaisse et crémeuse. **2** Retirez la casserole du feu. Ajoutez le chocolat coupé en morceaux et la noix de coco, remuez jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu. **3** Versez le pudding dans un moule à pudding de 150 cl si vous comptez le démouler. Vous pouvez également le faire prendre dans un joli saladier transparent, ou dans des verrines, et le présenter tel quel. **4** Fouettez vigoureusement avec un batteur électrique le mascarpone, la crème fraîche et le rhum. Étalez le mélange sur la crème de riz et parsemez de copeaux de chocolat.

Crème de semoule aux fruits confits et son coulis de fruits rouges



6



25 min



20 min



2 h

150 cl de lait • 150 g de semoule de blé fine • 150 g d'un mélange de fruits confits (cerises, cédrats, ananas, écorce d'orange) • 3 cuil. à soupe d'eau de fleur d'oranger • 5 cuil. à soupe de sucre en poudre

Pour le coulis de fruits rouges : 200 g de fraises • 1 barquette de framboises • 1 barquette de mûres • 5 cuil. à soupe de sucre en poudre • 2 cuil. à soupe de jus de citron

❶ Coupez les fruits confits en petits dés. Mettez le lait dans une casserole, versez la semoule. Amenez à ébullition à feu doux en remuant constamment pendant environ 20 minutes. ❷ Ajoutez l'eau de fleur d'oranger et le sucre et mélangez encore. Laissez tiédir la semoule et ajoutez les fruits confits. Versez la préparation dans de petites verrines en laissant de la place pour le coulis et faites prendre au réfrigérateur pendant 2 heures environ. ❸ Équeutez les fraises et lavez les fruits. Réservez quelques framboises et mûres pour le décor, mixez les autres fruits avec le sucre et le jus de citron. Réservez au frais. ❹ Déposez quelques cuillerées de coulis sur la crème, décorez avec 1 ou 2 fruits réservés.

Notre conseil : découpez cette crème de semoule en carrés de 2 cm, mettez-les sur une plaque et passez-les au four pendant une dizaine de minutes pour les rendre plus durs et plus compacts.

Flan aux cerises



6



20 min



40 min

100 g de farine • 4 œufs • 50 cl de lait • 1 kg de cerises • 4 cuil. à soupe de sucre

Lavez, équeutez et dénoyautez les cerises. Dans une grande terrine, mélangez la farine et le sucre au lait et aux œufs jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène sans grumeaux. Incorporez les cerises, versez le tout dans de petits moules recouverts d'un papier sulfurisé. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) et enfournez les clafoutis pour 40 minutes environ. Laissez refroidir et servez froid ou tiède.

Crème à l'orange



6



15 min



10 min



3 h

1 orange bio • 50 cl de lait • 3 cuil. à soupe de fécule de maïs • 1 cuil. à soupe de Grand Marnier® • 1 œuf

Zestez finement l'orange au-dessus du lait et faites-le bouillir. Dans un saladier, fouettez l'œuf, la fécule et le sucre. Versez le lait bouillant par-dessus, remettez le tout dans la casserole. Faites épaissir en mélangeant à feu doux. Retirez du feu, ajoutez la liqueur et répartissez dans des verrines. Laissez refroidir 3 heures au frais.

Crème moussieuse à la banane



6



15 min



10 min



3 h

2 grosses bananes bien mûres • 2 œufs • 50 cl de lait • 3 cuil. à soupe de sucre • 1 cuil. à soupe de fécule de maïs • 2 cuil. à soupe de rhum

Épluchez les bananes et coupez-les en rondelles. Arrosez de rhum. Faites chauffer le lait avec le sucre. Délayez la fécule dans un peu d'eau, ajoutez-la au lait et laissez cuire 5 minutes à feu doux en mélangeant. Ajoutez les jaunes des œufs battus tout en mélangeant jusqu'à l'ébullition. Retirez du feu. Battez les blancs en neige ferme, déposez-les délicatement sur la crème refroidie et incorporez les morceaux de fruits. Réfrigérez 3 heures.

Crème à la fraise



6



30 min



3 h

**500 g de fraises • 250 g de fromage blanc • 3 blancs d'œufs • 80 g de sucre
• le jus d'1 citron • 4 feuilles de gélatine • quelques framboises • des brins
de menthe**

Nettoyez les fraises et mixez-les avec le jus de citron et la moitié du sucre. Trempez la gélatine dans un peu d'eau froide et faites-la dissoudre dans une petite tasse d'eau chaude. Mélangez-la aux fraises, ajoutez le sucre et le fromage blanc. Montez les blancs en neige ferme et incorporez-les à l'appareil. Versez la crème dans de petits moules individuels et laissez réfrigérer 3-4 heures. Démoulez et décorez avec quelques framboises et 1 brin de menthe.

Soupe de fruits rouges à la crème



4



15 min



3 min

**200 g de fraises • 200 g de framboises • 200 g de myrtilles • 200 g de mûres
• 4 cuil. à soupe de sucre • le jus d'1/2 citron • liqueur de fruits rouges au
choix (facultatif)**

Triez les fruits et lavez-les rapidement sous un filet d'eau. Faites-les pocher 2-3 minutes dans 1/2 tasse d'eau mélangée au sucre. Ajoutez le jus de citron et la liqueur, éteignez le feu. Laissez refroidir et servez.

Notre conseil : cette soupe se marie très bien avec du yaourt, du fromage blanc ou 1 boule de glace à la vanille. Elle est aussi délicieuse telle quelle.

Crème caramel à l'orange



6



15 min



1 h

**100 cl de lait • 5 œufs • 200 g de sucre • 1/2 cuil. à café d'extrait de vanille
• le jus d'1 orange • zeste d'orange râpé**

❶ Dans une casserole à fond épais, faites fondre 100 g de sucre avec 3 cuillerées à soupe d'eau jusqu'à ce que le mélange devienne ambré. Versez-le dans un moule et tapissez-en les parois. L'excédent formera une couche plus épaisse au fond. Réservez. **❷** Faites chauffer le lait. Battez les œufs avec le reste de sucre et l'extrait de vanille. Ajoutez le jus et le zeste d'orange. Versez dessus le lait chaud sans cesser de remuer. **❸** Versez la préparation dans un moule. Allumez le four à 180 °C (th. 6) et placez le moule dans un plat rempli d'eau aux 3/4. Faites cuire la crème au bain-marie pendant 1 heure. Sortez-la du bain-marie, laissez-la refroidir et démoulez.

Crème à l'ananas



6



15 min



10 min



6 h

1 gros ananas • 100 g de sucre • 50 cl de crème fluide • 4 feuilles de gélatine • rhum (facultatif)

1 Mettez les feuilles de gélatine à tremper dans un bol d'eau. Coupez l'ananas en 2 dans le sens de la longueur, évidez-le sans abîmer l'écorce. Mettez la chair dans un mixeur et laissez tourner jusqu'à l'obtention d'une purée fine. Passez-la dans un tamis. **2** Essorez les feuilles de gélatine, et mettez-les dans une casserole avec la crème et le sucre. Amenez à ébullition en mélangeant. Ajoutez la pulpe d'ananas, mélangez et versez dans de petites coupelles. **3** Réfrigérez près de 6 heures pour que la crème prenne bien. Servez en arrosant d'un peu de rhum selon votre goût.

Notre conseil : vous pouvez utiliser de l'ananas au sirop. Vous diminuerez le sucre alors de moitié.

Crème papaye-pastèque-passion



4-5



15 min



10 min



4 h

1 kg de pastèque sans l'écorce • 1 papaye • 2 fruits de la passion • 4 cuil. à soupe de sucre • 50 cl de crème fraîche • 4 feuilles de gélatine

- 1** Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau pour les laisser ramollir. Coupez la pastèque en petits morceaux et épépinez-la si vous le désirez (vous pouvez conserver les pépins à condition de mixer plus longtemps). Fendez la papaye en 2, prélevez la chair en éliminant les pépins et en la coupant. Écrasez les morceaux de pastèque et de papaye au blender en ajoutant la crème liquide.
- 2** Transvasez la crème dans une casserole, sucrez et ajoutez les feuilles de gélatine essorées. Remuez à feu doux pour mélanger et amenez à ébullition. Ajoutez la chair des fruits de la passion et mélangez encore.
- 3** Versez dans des verrines et réfrigérez. Décorez avec 1 petite tranche de pastèque que vous aurez incisée pour la faire tenir.

Crème passion et chocolat blanc



6



10 min



3 min



3 h

200 g de chocolat blanc • 40 cl de lait de coco • 5 fruits de la passion bien mûrs • 2 cuil. à soupe de jus de citron vert

Cassez le chocolat blanc en morceaux et faites-le fondre dans le lait de coco. Retirez du feu et ajoutez le jus de citron vert. Coupez les fruits de la passion en 2, et prélevez la chair avec une petite cuillère. Incorporez-la au mélange, remuez et répartissez dans des verrines. Réfrigérez près de 3 heures.

Panna cotta à l'agar-agar à la fraise



4



10 min



5 min



2 h

**200 g de fraises • 30 cl de lait • 25 cl de crème fluide • 4 g d'agar-agar
• 4 cuil. à soupe de sucre • 2 cuil. à soupe de jus de citron**

Rincez et équeutez les fraises, mixez-les finement avec le jus de citron. Réservez. Dans une casserole, faites dissoudre l'agar-agar et le sucre dans le lait et la crème fluide. Amenez à ébullition et laissez cuire 2 minutes. Répartissez dans 4 ramequins. Réfrigérez pendant 2 heures au moins. Démoulez sur une jolie assiette et recouvrez de coulis de fraise.

Notre conseil : remplacez le jus de citron par 1 trait de vinaigre balsamique ou 4 feuilles de menthe.

Crème de fromage blanc à l'agar-agar, au citron vert et coco



4



15 min



10 min



2 h

400 g de fromage blanc • 2 œufs • 3 cuil. à soupe de jus de citron vert
• 1 cuil. à soupe de zeste râpé de citron vert • 3 cuil. à soupe de noix de coco râpée • 4 cuil. à soupe de sucre • 4 g d'agar-agar

❶ Dissolvez l'agar-agar et le sucre dans le jus de citron et 3 cuillerées à soupe d'eau. Amenez à ébullition et laissez cuire 2 minutes. ❷ Séparez le blanc des jaunes et fouettez les jaunes jusqu'à l'obtention d'un ruban mousseux. Ajoutez le jus de citron et faites cuire dans une petite casserole à feu doux sans cesser de battre pendant 5 minutes. ❸ Montez les blancs en neige et mélangez-les au fromage blanc, intégrez les jaunes, le zeste de citron. ❹ Répartissez dans 4 verres et laissez prendre au réfrigérateur pendant au moins 2 heures. Saupoudrez de noix de coco râpée et servez.

Notre conseil : remplacez la moitié du fromage blanc par du lait de coco et accompagnez de tranches de noix de coco fraîche ou d'ananas.

Mousse d'agar-agar épicée à la poire



4



15 min



10 min



2 h

4 poires bien mûres • 15 cl de crème liquide • 2 œufs • 2 g d'agar-agar • 1 bâton de cannelle • 1 clou de girofle • 1 étoile de badiane • 2 cuil. à soupe de sucre

- 1 Versez la crème dans une casserole, ajoutez le bâton de cannelle cassé en petits morceaux, la badiane et le clou de girofle, portez à ébullition avec l'agar-agar. Aux premiers bouillons, retirez du feu, couvrez et laissez infuser.
- 2 Pendant ce temps, épluchez et épépinez les poires, coupez-les en petits dés. Faites-les cuire 5 minutes au micro-ondes. Fouettez les jaunes des œufs avec le sucre. Battez les blancs en neige, intégrez-les, puis incorporez la crème filtrée en fouettant.
- 3 Répartissez la crème mousseuse dans des coupes individuelles et placez au frais pendant au moins 2 heures avant de servir.

Crème glacée à l'agar-agar aux fruits de la passion



4



15 min



5 min



6 h

4 fruits de la passion • 10 cl de lait • 125 g de yaourt bulgare • 2 g d'agar-agar • 4 cuil. à soupe de sucre • coulis de fruits rouges (facultatif) • 10 framboises

1 Prélevez la chair des fruits de la passion et mélangez-la avec 10 cl d'eau. Ajoutez le lait, le yaourt, l'agar-agar et le sucre. Mélangez bien. Amenez à ébullition et faites cuire 2 minutes en mélangeant. **2** Congelez 1 à 2 heures, jusqu'à ce que le mélange commence à durcir, en fouettant avec un petit fouet ou une fourchette toutes les 30 minutes. **3** Versez le mélange dans un moule carré et laissez prendre encore 4 heures. **4** Pour servir, coupez la crème glacée en tranches, que vous disposerez sur une assiette. Décorez avec un peu de coulis et les framboises.

Crème à la rhubarbe et aux bananes



4



15 min



25 min



2 h

400 g de rhubarbe • 2 bananes bien mûres • 2 oranges sanguines non traitées • 16 fraises • 4 cuil. à soupe de sucre • 2 g d'agar-agar

- ❶ Rincez, effeuillez et effilez les tiges de rhubarbe. Coupez-les en morceaux de 2-3 cm. Mettez-les dans une casserole avec 30 cl d'eau, le sucre et l'agar-agar.
- ❷ Zestez les oranges et ajoutez-les dans la casserole. Couvrez et laissez mijoter près de 25 minutes, jusqu'à ce que la rhubarbe soit bien cuite. Égouttez et laissez refroidir.
- ❸ Pressez les oranges et versez leur jus sur la rhubarbe, rincez les fraises, équeutez-les et coupez-les en tranches selon leur taille. Épluchez les bananes et coupez-les en rondelles. Écrasez les fraises et les bananes à la fourchette ou au mixeur et ajoutez-les à la compotée de rhubarbe.
- ❹ Répartissez dans des verrines. Laissez prendre 2 heures au réfrigérateur avant de servir en tranches décorées d'1 fraise.

Lassi mangue et gingembre



4



5 min



10 min

1 yaourt de brebis ou à la grecque • 2 cuil. à soupe de crème fluide
• 1 grosse mangue • 1 orange • 3 cm de racine de gingembre • 2 cuil. à soupe de miel • 1 cuil. à soupe de citron vert • 2 cuil. à soupe de fécule de maïs • des petits morceaux de gingembre confit et/ou un peu de gingembre râpé ou en poudre

❶ Épluchez la mangue et coupez la chair en dés. Mettez-les dans le blender. Épluchez la racine de gingembre, râpez-la finement au-dessus de la mangue. Épluchez l'orange à vif, ajoutez-la ainsi que le jus de citron vert dans le blender. Mixez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. ❷ Mélangez la crème, le yaourt et la fécule. Versez dans une petite casserole et faites épaissir à feu doux en remuant constamment. Ajoutez le miel, puis les fruits mixés. ❸ Répartissez la préparation dans des verrines. Décorez avec le gingembre confit haché et saupoudrez d'1 petite pincée de gingembre.

Crème de pommes de Noël



4



40 min



15 min

4 pommes à cuire • 1 orange • 1 citron • 40 g de beurre • 4 cuil. à soupe de crème fraîche épaisse • 2 baies de genièvre • 2 clous de girofle • 1 bâton de cannelle • 2 graines de coriandre • 2 grains de poivre • 30 g de sucre brun

Épluchez les pommes, épépinez-les et coupez-les en petits morceaux. Mettez-les dans une casserole avec les jus du citron et de l'orange, le sucre brun et les épices. Laissez cuire jusqu'à ce qu'elles soient bien compotées. Retirez les épices, ajoutez le beurre coupé en morceaux, la crème fraîche et fouettez bien. Répartissez dans 4 coupes, servez tiède ou réfrigérez quelques heures avant de déguster.

Crème fraise aux poivres



4



10 min

300 g de fraises • 15 cl de crème fleurette • 1 citron • 1 orange • 1 cuil. à soupe de sucre roux • 1 cuil. à soupe d'huile d'olive • poivre du moulin • 10 baies rouges • 1 filet de crème liquide (facultatif)

❶ Rincez rapidement les fraises sous un filet d'eau, égouttez-les et équeutez-les. Coupez-les en fonction de leur taille et mettez-les dans un blender. ❷ Pressez le citron et l'orange et versez les jus sur les fraises avec le sucre, la crème liquide et l'huile d'olive. Mixez jusqu'à l'obtention d'une texture bien lisse. Poivrez selon votre goût et ajoutez les baies rouges. Donnez encore 1 ou 2 impulsions. ❸ Servez très frais. Ajoutez éventuellement 1 cuillerée de crème liquide avant de tourner légèrement le verre pour réaliser de jolies spirales bicolores.

Notre conseil : les fruits surgelés conviennent parfaitement à cette recette, ainsi que le yaourt ou le fromage blanc pour remplacer la crème.

Ananas au lait de soja et perles du Japon



4



10 min



30 min

1 ananas • 40 cl de lait de soja • 4 cuil. à soupe de perles du Japon • 3 cuil. à soupe de sucre de palme • 1 petite pincée de sel

❶ Faites chauffer le lait de soja et ajoutez-y les perles du Japon. Laissez mijoter près de 30 minutes. Sucrez avec le sucre de palme et ajoutez 1 toute petite pincée de sel. Lorsque les perles du Japon sont bien cuites, vous obtenez une sorte de bouillie. ❷ Pendant ce temps, préparez l'ananas en coupant les 2 extrémités et en le recoupant en 4 quartiers. Ôtez la partie fibreuse du milieu et prélevez la chair en la taillant en petits morceaux. Mixez-les dans le blender. ❸ Ajoutez la pulpe de fruit sur la crème de soja, sucrez un peu plus si vous le souhaitez et servez chaud ou tiède.

Notre conseil : les perles du Japon sont de petites boules translucides à base de tapioca. Elles fondent et roulent d'une façon délicieuse sous la dent. Cuites un peu plus longtemps, elles transforment le liquide de cuisson en une crème qui change de nos habitudes. À essayer absolument !

Crème aux myrtilles



6



15 min



15 min

350-375 g de myrtilles • 150 g de sucre • 2 cuil. à soupe de fécule de maïs • 30 g de beurre • 1 cuil. à café de jus d'orange • 1 cuil. à café de jus de citron • 1 cuil. à café de zeste d'orange râpée • 2 cuil. à soupe de Grand Marnier® (facultatif) • 3 cuil. à soupe de crème fraîche • crème Chantilly

Triez les myrtilles. Mettez le sucre, la fécule et 15 cl d'eau dans une petite casserole. Amenez à ébullition à feu doux en mélangeant fréquemment, 10 minutes environ. Ajoutez le 1/4 des myrtilles et laissez cuire 2-3 minutes. Retirez du feu, ajoutez le beurre, les jus d'orange et de citron, le zeste et la liqueur. Laissez refroidir. Mélangez les myrtilles fraîches à celles qui sont cuites, ajoutez 3 grosses cuillerées de crème fraîche et répartissez dans des verrines. Surmontez de crème Chantilly.

Crème sucrée aux courgettes



6



30 min



40 min

500 g de courgettes • 4 œufs • 40 cl de crème fraîche • 250 g de sucre • 60 g de beurre • 4 cuil. à soupe de miel liquide • 2 cuil. à soupe de fécule de maïs • 1/2 cuil. à café de cannelle • 1/2 cuil. à café de muscade • 1/2 cuil. à café de gingembre

❶ Épluchez les courgettes, goûtez-les pour vérifier qu'elles ne sont pas amères et coupez-les en petits dés. Mettez-les dans une casserole avec 1/2 verre d'eau et faites cuire 20 à 25 minutes à couvert et à feu doux. Mélangez de temps en temps pour que les courgettes n'attachent pas au fond. Elles doivent se réduire en purée. Laissez refroidir. ❷ Battez les jaunes des œufs et ajoutez le sucre. Continuez à battre jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu. Ajoutez les épices. Mélangez la purée avec la crème fraîche, le miel et le beurre ramolli. Incorporez le tout aux jaunes d'œufs sucrés. ❸ Préchauffez le four à 220 °C (th. 8). Montez les blancs en neige, mélangez-les à la fécule, incorporez-les délicatement à l'appareil aux courgettes. Versez dans de petits ramequins. Enfourez pour près de 25 minutes, en baissant le thermostat à 180 °C (th. 6), au bout de 10 minutes. Vérifiez la cuisson : un couteau planté au centre doit ressortir parfaitement propre.

Notre conseil : vous pouvez varier les goûts en remplaçant le miel par du sirop d'érable, ou en arrosant la tarte d'un peu de caramel à la sortie du four. Vous pouvez également tremper des pignons ou des noix dans du caramel avant d'en décorer les crèmes.

Crème de banane à la cannelle



4



5 min

**3 bananes • 40 cl de crème fluide • 2 cuil. à soupe de flocons d'avoine
+ 1 cuil. à café • 3 cuil. à café de sucre de canne • 2 pincées de cannelle**

Mélangez la crème et le sucre de canne. Épluchez les bananes, coupez-les en rondelles, ajoutez les flocons d'avoine et mixez-les dans le blender avec la crème sucrée jusqu'à l'obtention d'un mélange bien onctueux. Répartissez-le dans des coupes et saupoudrez de cannelle et de flocons d'avoine.

Notre conseil : selon votre goût, vous pouvez sucrer un peu plus, et supprimer la cannelle. Vous pouvez aussi préparer cette crème avec du yaourt ou du fromage blanc et ajouter quelques fraises.

Panna cotta aux cerises et à la liqueur de rose



4



20 min



15 min



4 h

60 cl de crème fraîche • 80 g de sucre • 1 gousse de vanille • 3 feuilles de gélatine • 4 cuil. à café de confiture de cerise • 3 cuil. à soupe de liqueur de rose

1 Faites ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Versez dans une casserole la crème, le sucre et la gousse de vanille fendue en 2 dans le sens de la longueur. Amenez à frémissement à feu doux, sans faire bouillir, et laissez refroidir. **2** Ôtez la gousse de vanille et remplacez-la par les feuilles de gélatine essorées, mélangez. Versez dans 4 ramequins ou verrines et laissez prendre au réfrigérateur. **3** Faites chauffer doucement la confiture de cerise allongée de liqueur de rose. Démoulez les ramequins et entourez la panna cotta de confiture ou répartissez-la sur les verrines.

Crème antillaise



4



15 min



10 min



45 min

25 cl de lait de coco • 2 yaourts • 1 fruit de la passion • 1 banane • 1 kiwi
• 1 orange • 1/2 citron vert • 3 cuil. à soupe de miel ou de sucre brun
• 4 feuilles de gélatine

❶ Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau. Tranchez le fruit de la passion en 2, déposez la chair dans le blender. Épluchez la banane et le kiwi, pelez l'orange et le citron vert à vif. Détaillez leur chair en rondelles et ajoutez-les dans le bol du blender. Mixez finement. Réservez. ❷ Versez le lait de coco dans une casserole et ajoutez les feuilles de gélatine essorées. Faites chauffer à feu doux en mélangeant pour faire fondre la gélatine. Sucrez, mélangez et retirez du feu. ❸ Incorporez la pulpe de fruits mixés et le yaourt. Répartissez dans des coupes ou des verrines et réfrigérez 45 minutes.

Notre conseil : remplacez le fruit de la passion par de la papaye, ou des litchis par exemple. Dans un autre style, ajoutez une larme de rhum antillais ou de liqueur de banane.

Parfums d'ici et d'ailleurs

Crème de riz à la fleur d'oranger



4



10 min



15 min

**75 cl de lait • 8 cuil. à soupe de farine de riz • 5 cuil. à soupe de sucre
• 2 cuil. à soupe d'eau de fleur d'oranger • 2 cuil. à café de pistaches ou
d'amandes en poudre**

Mélangez le lait froid à la farine de riz, versez dans une casserole et amenez à ébullition à feu doux en mélangeant. Ajoutez le sucre, continuez la cuisson encore 5 minutes. Éteignez le feu, versez l'eau de fleur d'oranger, mélangez et répartissez la crème dans des coupes individuelles. Laissez refroidir et parsemez de pistaches ou d'amandes en poudre.

Crème brûlée au millet et à la cardamome



4-6



10 min



1 h



1 nuit

60 cl de crème fraîche ou de crème fleurette • 30 g de millet • 3 gros jaunes d'œufs ou 5 petits • 50 g de sucre en poudre • 50 g de cassonade • 5 graines de cardamome

❶ Lavez le millet, égouttez-le et versez-le dans une casserole. Ajoutez les graines de cardamome fendues en 2. Faites cuire le millet dans 3 fois son volume d'eau, à feu doux et à couvert, en remuant de temps en temps, pendant 20 minutes. Ajoutez de l'eau si nécessaire. Il faut que les grains soient bien fondants. Éliminez la cardamome. **❷** Amenez la crème à ébullition. Versez-la sur les jaunes d'œufs et battez le tout vigoureusement pendant 5 minutes. Allumez le four à 180 °C (th. 6). Ajoutez le millet cuit, le sucre, mélangez et versez l'appareil dans un grand moule ou dans 6 moules individuels. Placez-les dans un grand récipient rempli à moitié d'eau et enfournez le tout pour 40 à 45 minutes. **❸** Laissez entièrement refroidir et réfrigérez la crème pendant 1 nuit. Deux heures avant de déguster, allumez le gril du four et laissez caraméliser et « brûler » pendant 3 à 5 minutes.

Notre conseil : vous pouvez remplacer le millet par du riz, du quinoa ou du sorgho, et la cardamome par de la vanille.

Crème aux Carambar®



6



25 min



15 min



4 h

8 Carambar® • 30 cl de lait • 10 cl de crème liquide • 3 œufs • 15 g de sucre

❶ Faites chauffer le lait et la crème liquide. Retirez-les du feu et faites-y dissoudre 6 bâtons de caramel. Réservez. ❷ Séparez les jaunes des blancs d'œufs et fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que l'ensemble devienne mousseux et blanchisse. Versez doucement le mélange précédent, et faites cuire le tout à feu très doux jusqu'à début d'ébullition, en mélangeant continuellement. Laissez refroidir. ❸ Montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à la préparation. Entreposez 4 heures au réfrigérateur avant de couper les 2 bâtons de caramel restants en petits morceaux et de les mélanger à la crème.

Crème aux fraises Tagada®



6



15 min



10 min



4 h

4 œufs • 50 cl de lait • 200 g de fraises Tagada® + 6 pour la décoration
• 50 g de sucre • 1 gousse de vanille • crème Chantilly

❶ Portez à ébullition le lait avec la gousse de vanille fendue en 2 et les bonbons. Laissez infuser 10 minutes, puis retirez la vanille. ❷ Dans un saladier, fouettez vigoureusement les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. ❸ Versez doucement le lait sur les œufs en mélangeant constamment, puis remettez sur le feu et faites cuire à feu moyen en mélangeant jusqu'à ce que la crème épaississe. ❹ Répartissez dans des verrines, réfrigérez 4 heures. Surmontez d'1 spirale de crème Chantilly et d'1 bonbon fraise et servez.

Îles flottantes à la crème



6



30 min



30 min

**8 œufs • 100 cl de lait • 100 g de sucre en poudre • 1 gousse de vanille
• 1 pincée de sel fin**

1 Ouvrez la gousse de vanille en 2 dans le sens de la longueur, posez-la dans la casserole, versez le lait dessus, mettez à bouillir et remuez avec une cuillère en bois. Laissez infuser 10 minutes, puis retirez la vanille. **2** Dans un saladier, cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Ajoutez le sucre sur les jaunes et versez le lait encore chaud tout en remuant avec une cuillère en bois. Remettez le tout dans la casserole pour faire cuire à feu moyen. Remuez continuellement sans laisser bouillir. Dès que la crème nappe la cuillère, retirez du feu et laissez refroidir. **3** Battez les blancs en neige très ferme avec le sel. Amenez à ébullition une grande casserole d'eau et, à l'aide d'une écumoire, prélevez une grosse part de neige et faites-la pocher dans l'eau frémissante. Elle ne doit pas bouillir. Laissez cuire les îles flottantes 4 minutes de chaque côté. Laissez reposer sur un linge propre pour égoutter. **4** Disposez les îles flottantes dans des coupes où vous aurez versé au préalable de la crème anglaise.

Notre conseil : pour changer, servez les îles flottantes sur une crème anglaise parfumée avec 1 cuillerée à soupe de café instantané, ou mélangez à la crème encore chaude 150 g de chocolat noir fondu.

Crème au pain perdu à l'eau de rose



4



5 min



10 min

4 tranches de pain • 60 cl de lait • 20 cl de crème fraîche • 4 cuil. à soupe de miel • 2 cuil. à soupe d'eau de rose

1 Émiettez le pain et mettez-le dans une casserole à fond épais avec le lait. Remuez et faites chauffer à feu moyen jusqu'à l'obtention d'une bouillie bien fluide. **2** Ajoutez le miel selon votre goût, la crème fraîche et l'eau de rose. Amenez à ébullition. Retirez du feu et répartissez dans des bols. Servez chaud.

Crème aux amandes et à la mie de pain



6



10 min



20 min



20 min

150 g d'amandes pilées • 200 g de sucre en poudre • 2 œufs • 25 cl de lait
• 25 cl de crème fraîche • 40 g de mie de pain • 75 g de raisins secs • 1 cuil.
à café de cannelle en poudre • 1/2 cuil. à café de muscade râpée • 10 cl de
vin blanc

❶ Laissez gonfler les raisins secs 20 minutes dans le vin blanc, puis égouttez-les. Battez le sucre avec les œufs, ajoutez le lait, la crème fraîche, et mélangez. Incorporez la mie de pain émiettée, les amandes, la cannelle, la muscade. Ajoutez les raisins secs. ❷ Versez la préparation dans de petits ramequins et faites cuire au bain-marie dans le four à 180 °C (th. 6) pendant 20 minutes environ, jusqu'à ce que la crème soit modérément ferme. Servez chaud ou froid.

Crème aux biscuits et aux épices



6



15 min



20 min



3 h

15 cl de crème fraîche • 30 cl de lait • 1 bâton de cannelle • 6 graines de coriandre • 1 morceau de zeste de citron • 60 g de sucre • 5 jaunes d'œufs • 6 biscuits à la cuillère au chocolat • 2 pincées de cannelle en poudre • 6 écorces de citron confites

❶ Faites bouillir le lait et la crème avec le zeste de citron, le bâton de cannelle et les graines de coriandre. Laissez infuser 20 minutes. **❷** Battez les jaunes d'œufs avec le sucre. Filtrez le lait et la crème, versez-les sur les œufs. Écrasez les biscuits à la cuillère et hachez finement les écorces de citron confites. Mélangez-les à la crème et versez le tout dans de petits ramequins. **❸** Faites cuire au bain-marie dans un four préchauffé à 160 °C (th. 5) pendant 20 minutes. Saupoudrez de cannelle et réfrigérez pendant 3 heures.

Soufflé de quinoa au gingembre et sa crème au café



5-6



35 min



45 min

4 cuil. à soupe de farine de quinoa • 4 cuil. à soupe de fécule de maïs
• 4 cuil. à soupe de sucre en poudre • 50 cl de lait • 4 œufs • 2 cuil. à soupe
de beurre • 1 cuil. à café de gingembre • 2 cuil. à café de café soluble • 1 cuil.
à café de sucre glace

Pour la crème au café : 30 cl de lait • 3 œufs • 3 cuil. à soupe de sucre en
poudre • 2 cuil. à café de café soluble

❶ Diluez la farine et la fécule dans le lait froid. Ajoutez le café soluble et le sucre en poudre. Amenez le mélange à ébullition à feu doux en remuant constamment, pendant environ 10 minutes, pour éviter que la préparation ne forme des grumeaux et n'attache au fond de la casserole. ❷ Séparez les blancs des jaunes d'œufs, battez vigoureusement les jaunes et montez les blancs en neige. Incorporez au mélange précédent les jaunes battus, puis le gingembre et les blancs montés en neige. Versez la préparation dans un moule à soufflé beurré et saupoudré de sucre. Faites cuire dans un four préchauffé à 200 °C (th. 7) près de 25 minutes. ❸ Pendant ce temps préparez la crème. Séparez les blancs des jaunes et battez les jaunes avec le sucre pendant 5 minutes. Faites bouillir le lait parfumé au café et versez-le en filet sur les jaunes d'œufs en mélangeant. Transvasez l'appareil dans une casserole et faites cuire à feu doux pendant une dizaine de minutes en remuant constamment jusqu'à ce que le mélange épaississe. ❹ Servez le soufflé chaud saupoudré de sucre glace et accompagné de la crème au café.

Notre conseil : comme les blancs d'œufs ne sont pas utilisés dans la crème, vous pouvez les ajouter battus en neige au soufflé pour un résultat encore plus aérien.

Crème renversée au caramel



4



20 min



40 min



3 h

3 œufs • 50 cl de lait • 200 g de sucre • 1 gousse de vanille

- ❶ Préparez le caramel en versant la moitié du sucre dans une petite casserole. Mouillez de 2 cuillerées à soupe d'eau et remuez avec une cuillère en bois à feu moyen jusqu'à ce que le caramel commence à prendre une couleur dorée. Faites chauffer 5 minutes un moule à charlotte pour éviter que le caramel ne durcisse au contact du moule froid et versez immédiatement le caramel. Réservez.
- ❷ Fendez la gousse de vanille en 2 dans le sens de la longueur et grattez les graines au-dessus du lait versé dans une casserole. Déposez la gousse fendue et amenez à ébullition. ❸ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) et remplissez un grand plat à four d'eau chaude. Cassez les œufs dans une terrine et fouettez-les avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Versez le lait chaud sur les œufs, tout en mélangeant et remplissez le moule de crème. Déposez-le dans le plat rempli d'eau et faites cuire au bain-marie pendant 30 minutes environ. ❹ La crème est cuite lorsque le centre est presque ferme et résiste à une pression légère des doigts. Laissez refroidir, placez au frais pendant 3 heures. Démoulez sur un plat de service en passant la lame d'un couteau sur le pourtour.

Notre conseil : vous pouvez faire cuire les crèmes dans des ramequins individuels. Le temps de cuisson sera alors diminué de 5 à 7 minutes.

Crème à la cannelle



4



15 min



2 h

50 cl de crème fraîche • 4 œufs • 7 cuil. à soupe de sucre • 1 cuil. à soupe de cannelle en poudre

- ➊ Mettez la crème fraîche au congélateur le temps de préparer les autres ingrédients. Séparez les jaunes des blancs. Fouettez vigoureusement les jaunes avec 5 cuillerées à soupe de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez la cannelle.
- ➋ Montez les blancs en neige ferme avec éventuellement 1 pincée de sel pour faciliter l'opération. Montez la crème en chantilly. Mélangez-la aux jaunes d'œufs, puis incorporez les blancs en neige délicatement.
- ➌ Répartissez la préparation dans des verrines ou servez dans une grande coupe. Saupoudrez de cannelle et réfrigérez 2 heures.

Crème d'agar-agar à la verveine



6



20 min



40 min



3 h

**4 œufs • 50 cl de lait • 125 g de sucre • 4 g d'agar-agar • 1 gousse de vanille
• 6 feuilles de verveine fraîches (ou 10 feuilles sèches) • 3 cuil. à soupe de
confiture de fruits rouges • 1/2 cuil. à café d'un mélange d'épices (cannelle,
girofle, cumin)**

1 Dans une grande casserole, faites bouillir le lait avec la vanille et l'agar-agar pendant 5 minutes tout en mélangeant. Retirez du feu et ajoutez la verveine. Laissez infuser 10 minutes. **2** Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Cassez les œufs et battez-les vigoureusement en omelette. Filtrez le lait refroidi et versez-le sur les œufs battus. Mélangez bien. **3** Répartissez la crème aux œufs dans des verres en les remplissant à moitié. Disposez-les dans un grand plat à moitié rempli d'eau. Faites cuire les crèmes au bain-marie pendant 35 minutes. **4** Mélangez la confiture et les épices. Sortez les flans du four et laissez-les refroidir dans leur bain-marie. Déposez une couche de confiture sur chaque verrine à la verveine et réservez au frais 3 heures avant de servir.

Gelée au café noir



4



5 min



3 min



4 h

60 cl de café noir fort bien frais • 125 g de sucre en poudre • 4 feuilles de gélatine • 15 cl de crème fraîche fouettée

Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau. Préparez un sirop en faisant frémir 3 minutes 5 cuillerées à soupe d'eau et le sucre. Introduisez le café, puis les feuilles de gélatine essorées. Mélangez bien pour faire dissoudre la gélatine. Versez dans un grand moule ou 4 petits et laissez prendre au réfrigérateur pendant 4 heures. Servez avec la crème fraîche fouettée.

Crème au thé



4



20 min



15 min



3 h

10 g de thé noir • 40 cl de lait • 30 cl de crème fraîche • 60 g de sucre en poudre • 2 cuil. à soupe de fécule de maïs

Faites bouillir les feuilles de thé avec le lait. Laissez infuser quelques minutes, puis filtrez, sucrez et ajoutez la crème fraîche. Mélangez bien. Diluez la fécule dans un peu d'eau ou de lait et ajoutez-la en mélangeant constamment à feu doux pour faire épaissir la crème. Retirez du feu et répartissez dans des verrines. Réfrigérez 3 heures avant de servir.

Crème au vin sucré



6



10 min



30 min



3 h

50 cl de vin blanc sucré (riesling, etc.) • 75 g de sucre • 1 cuil. à café de zeste de citron râpé • 4 jaunes d'œufs • 2 œufs entiers

Versez dans une casserole le vin, le sucre et le zeste de citron. Amenez à ébullition, couvrez et laissez tiédir. Battez les jaunes d'œufs avec les œufs entiers, ajoutez-les au vin en mélangeant. Versez la préparation dans de petits ramequins, que vous placerez dans un bain-marie. Faites cuire au four à 160 °C (th. 5) pendant 25 minutes environ. Laissez refroidir dans le bain-marie et réfrigérez au moins 3 heures.

Mousse au vin rouge



4



15 min



10 min



2 h

25 cl de vin rouge (bordeaux ou bourgogne) • 4 jaunes d'œufs • 100 g de sucre • 1/2 cuil. à café de cannelle en poudre • 2 cuil. à soupe de gelée de framboise ou de groseille

Fouettez tous les ingrédients dans une casserole sur feu très doux, jusqu'à ce que le mélange épaississe, sans le laisser bouillir. Laissez tiédir tout en fouettant de temps en temps, et répartissez dans des coupes ou verrines. Réfrigérez au moins 2 heures.

Crème au lait au poivre



4



10 min



30 min

60 cl de lait • 10 cl de miel • 5 œufs • poivre du moulin

Fouettez le lait et le miel, puis incorporez les œufs en battant. Versez la préparation dans un grand moule ou des ramequins individuels et faites-les cuire au bain-marie dans un four à 160 °C (th. 5) pendant 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que la crème soit prise. Poivrez et servez.

Crème à la vanille à l'agar-agar



4



5 min



10 min



2 h

40 cl de lait • 20 cl de crème fluide • 4 cuil. à soupe de sucre • 4 g d'agar-agar • 1 gousse de vanille

Fendez la gousse de vanille en 2 dans le sens de la longueur. Versez le lait dans une petite casserole et grattez les graines de vanille au-dessus. Mettez la gousse fendue dans le lait et amenez à ébullition. Ajoutez l'agar-agar, diluez-le et continuez la cuisson encore 2 minutes. Ajoutez la crème fluide. Laissez tiédir avant de retirer la gousse de vanille et de répartir dans 4 ramequins ou coupes. Réfrigérez pendant 2 heures avant de déguster, avec un coulis de fruit éventuellement.

Notre conseil : utilisez du lait de soja pour remplacer le lait et saupoudrez de thé vert matcha.

Petits pots à la pistache



6



10 min



20 min



2 h

100 g de pistaches mondées en poudre • 50 cl de crème fraîche • 100 g de sucre en poudre • 1 œuf + 3 jaunes • quelques gouttes de colorant alimentaire vert

Versez la crème dans une casserole et faites-la bouillir. Ajoutez le sucre, les pistaches, et donnez un bouillon. Mélangez et laissez refroidir. Ajoutez les jaunes d'œufs et l'œuf entier, le colorant alimentaire vert, et remuez bien. Répartissez dans 6 petits pots ou ramequins et faites cuire au bain-marie dans un four à 160 °C (th. 5) pendant 20 minutes environ.

Riz à la crème



6



15 min



25 min



2 h

250 g de riz rond • 50 cl de crème fraîche bien épaisse • 25 cl de crème fluide • 100 g de sucre • 2 cuil. à soupe d'eau de rose ou d'eau de fleur d'oranger • 75 g de pignons grossièrement concassés • 75 g d'amandes effilées • 75 g de noix de coco râpée

Rincez le riz et faites-le cuire dans 25 cl d'eau jusqu'à ce qu'il soit presque tendre. Versez la crème fluide et continuez la cuisson jusqu'à son absorption complète. Ajoutez le sucre, l'eau de rose, la crème fraîche, les pignons, les amandes et la noix de coco. Versez dans un bol et tassez bien. Laissez au frais près de 2 heures avant de servir.

Crème à la farine de sorgho et graines de sésame



6



20 min



25 min

100 g de farine de sorgho • 200 g de sucre • 30 cl de lait • 150 g de graines de sésame • 3 cuil. à soupe d'eau de fleur de géranium ou de rose • 1/2 cuil. à café de gingembre en poudre

Faites griller les graines de sésame à sec, pilez-les. Dans une petite casserole, mélangez le sorgho et le sucre avec 20 cl d'eau. Faites cuire sur feu doux en mélangeant sans cesse, ajoutez aux premiers frémissements le lait et les graines de sésame. Poursuivez la cuisson en remuant jusqu'à ce que la crème épaississe. Retirez du feu, ajoutez l'eau de fleur, répartissez la crème dans de petites coupelles et saupoudrez de gingembre avant de servir.

Petits pots de crème au café et au gingembre



6



20 min



20 min



1 h

**3 œufs • 15 cl de lait • 15 cl de crème liquide • 25 g de sucre en poudre
• 2 cuil. à soupe de café instantané en poudre • 1/2 cuil. à café de gingembre
frais râpé • 6-8 morceaux de gingembre confit • 1 bombe de chantilly**

1 Préchauffez le four à 100 °C (th. 4). Portez le lait à ébullition et, hors du feu, ajoutez le café instantané, le gingembre râpé et le sucre. Mélangez. **2** Dans un saladier, cassez les œufs et fouettez-les avec la crème liquide. Ajoutez le lait et mélangez bien. Hachez finement les morceaux de gingembre confit et incorporez-en les 2/3 dans la crème. **3** Répartissez la crème dans 6 petits ramequins. Disposez-les dans un plat à four rempli à moitié d'eau chaude et enfournez pour 20 minutes. **4** Laissez refroidir, et réfrigérez pendant 1 heure au moins avant de servir. Décorez de chantilly et du reste de gingembre confit juste avant de déguster.

Crème à l'eau de rose et à l'anis



6



15 min



40 min

100 cl de lait • 6 œufs • 200 g de sucre • 1 cuil. à soupe de zeste de citron
• 2 cuil. à soupe d'eau de rose • 1 cuil. à café d'anis en poudre • 30 g
d'amandes effilées • 30 g de pistaches concassées

Battez les œufs jusqu'à ce qu'ils soient bien mousseux. Faites bouillir le lait avec 150 g de sucre et versez-le sur les œufs peu à peu, en battant sans cesse. Parfumez d'eau de rose et ajoutez l'anis. Laissez refroidir et faites cuire dans le four préchauffé à 180 °C (th. 6) au bain-marie pendant 40 minutes. Laissez refroidir et garnissez d'amandes et de pistaches.

Notre conseil : vous pouvez préparer de petits flans individuels, que vous ferez cuire 30 minutes.

Crème de tapioca



6



10 min



10 min

50 cl de lait • 3 cuil. à soupe de tapioca • 3 cuil. à soupe de sucre • 1/2 cuil. à café de vanille en poudre

Faites bouillir le lait avec la vanille en poudre. Ajoutez le tapioca en pluie et mélangez constamment à feu doux pour faire épaissir la préparation. Retirez du feu, sucrez et mélangez. La crème est prête lorsqu'elle devient translucide. Vous pouvez la servir chaude, tiède ou froide.

Crème à la vanille et thé vert



4



15 min



15 min

2 jaunes d'œufs • 100 g de sucre • 50 cl de lait • 30 g de beurre • 3 cuil. à soupe de fécule de maïs • 1/2 cuil. à café de thé vert matcha en poudre • 1 cuil. à café d'extrait de vanille

1 Battez les œufs avec le sucre dans un bol placé au bain-marie jusqu'à l'obtention d'un filet bien homogène (5 à 10 minutes). **2** Prélevez 1 à 2 cuillerées à soupe de lait froid et mélangez-les avec la fécule. Faites chauffer le reste du lait. **3** Ajoutez la fécule diluée aux jaunes d'œufs sucrés, mélangez. Versez le lait chaud et continuez la cuisson au bain-marie 15 à 20 minutes jusqu'à ce que la consistance soit assez épaisse pour adhérer à la cuillère. **4** Ajoutez le beurre, la vanille et le matcha, mélangez et répartissez dans des verrines. Saupoudrez d'un peu de thé vert et dégustez tiède ou froid.

Crème persane aux marrons



6



15 min



10 min



3 h

4 œufs • 50 cl de lait • 3 cuil. à soupe de tapioca • 3 cuil. à soupe de crème de marrons • 2 cuil. à soupe de sucre

Portez le lait à ébullition, ajoutez le tapioca en pluie. Mélangez à feu doux pendant 5 minutes. Séparez le blanc des jaunes et battez ces derniers avec le sucre. Incorporez-les au mélange, ainsi que la crème de marrons, et laissez cuire encore 2 minutes. Battez les blancs en neige et intégrez-les à la crème. Répartissez-la dans des verrines et réfrigérez 3 heures.

Flan au carvi



6



20 min



20 min



4 h

**4 œufs • 100 cl de lait • 2 cuil. à soupe de farine • 6 cuil. à soupe de sucre
• 1 cuil. à soupe de graines de carvi**

Dans une casserole antiadhésive, faites revenir à sec 5 minutes la farine en la mélangeant avec une cuillère. Versez le lait doucement en remuant sans cesse et laissez frémir 5 minutes. Sucrez. Battez les œufs, incorporez-les et laissez cuire à feu très doux comme pour une crème anglaise, jusqu'à ce que le mélange épaississe. Parsemez de carvi et répartissez dans de petits moules ou verrines. Réfrigérez 4 heures et servez.

Crème façon cheesecake



6



20 min



50 min



3-4 h

**4 œufs • 500 g de fromage blanc à 40 % • 50 cl de crème fraîche épaisse
• 200 g de sucre en poudre • 3 cuil. à soupe de farine • 3 cuil. à café de
zeste de citron • 3 cuil. à café de zeste d'orange • 1 paquet de sucre vanillé**

Préchauffez le four à 190 °C (th. 6/7). Beurrez de petits moules individuels. Battez le fromage et la crème avec le sucre, les œufs, la farine, les zestes et le sucre vanillé, jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène. Garnissez les moules et mettez à cuire pour près de 45 minutes. Sortez les crèmes du four, laissez refroidir, et réfrigérez au moins 3 à 4 heures avant de servir.

Blanc-manger aux amandes



6



20 min



3 min



4 h

220 g d'amandes en poudre • 15 cl de lait • 50 cl de crème fraîche • 250 g de sucre • 5 feuilles de gélatine • quelques gouttes d'essence d'amandes amères

1 Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau. Versez la poudre d'amandes dans une terrine et mouillez-la avec 10 cl d'eau. Écrasez-la avec un pilon ou une cuillère en bois pour faire ressortir le plus possible la saveur de l'amande. Ajoutez le lait, transvasez dans une casserole et amenez à ébullition tout en écrasant. Laissez infuser 15 minutes. **2** Passez le lait d'amandes au-dessus d'un fin tamis tout en écrasant la purée. Essorez la gélatine et faites-la fondre dans le lait d'amandes. Ajoutez quelques gouttes d'amandes amères. Fouettez vigoureusement la crème fraîche et ajoutez-la au mélange tiède. Répartissez dans de petites coupes et réfrigérez près de 4 heures.

Crème à la frangipane



4



10 min



10 min

100 g de farine • 4 jaunes d'œufs • 40 cl de lait • 100 g de beurre • 4 cuil. à soupe d'amandes en poudre • 75 g de sucre semoule • 1 sachet de sucre vanillé • 1 pincée de sel

Mettez les œufs, la farine, le sucre, le sel et le sucre vanillé dans une terrine, versez le lait et mélangez bien le tout. Passez l'appareil dans un tamis fin. Transvasez dans une casserole et amenez doucement à ébullition. Ajoutez les amandes et le beurre, faites cuire encore 5 minutes pour que la frangipane soit bien épaisse. Retirez du feu et versez dans des ramequins. Laissez refroidir.

Notre conseil : vous pouvez ajouter quelques dés de pomme ou de poire et parsemer de copeaux de chocolat. C'est délicieux !

Crème à la portugaise



6-8



10 min



30 min

**30 cl de porto • 30 cl de xérès • 60 cl de lait • 10 cl de crème fraîche
• 3 cuil. à soupe de sucre**

Versez le porto et le xérès dans un saladier et ajoutez le lait. Sucrez et mélangez. Laissez macérer près de 30 minutes : selon la chaleur de la pièce, le caillé se sépare plus ou moins vite du vin. Répartissez dans des verres. Montez la crème en chantilly et déposez-la sur la boisson.

Crème aux macarons



4



20 min



30 min

4 petits macarons, parfum au choix • 4 jaunes d'œufs • 30 cl de lait • 100 g de sucre semoule • 1 sachet de sucre vanillé • 2 cuil. à soupe de rhum

- 1** Battez les jaunes d'œufs avec la moitié du sucre jusqu'à ce que le mélange soit blanc et bien fluide. Ajoutez les macarons émiettés, le sachet de sucre vanillé, le rhum et le lait. Mélangez bien. **2** Faites fondre le reste de sucre avec 4 cuillerées à soupe d'eau et faites caraméliser à feu modéré. Enduisez bien le fond et les parois d'un moule de 60 cl environ. Versez la crème par-dessus et faites-la cuire au bain-marie dans le four chauffé à 160 °C (th. 5) pendant 30 minutes. **3** Laissez refroidir, démoulez et servez à température ambiante ou bien froid. Dans ce cas, réfrigérez 3 heures avant de démouler.

Crème à la tomme fraîche



6



20 min



35-40 min

175 g de tomme fraîche • 125 g de sucre • 3 œufs • 15 cl de crème fraîche épaisse • 2 cuil. à soupe de zeste de citron râpé • 2 cuil. à soupe de jus de citron • 50 g de raisins secs

Coupez le fromage en tranches assez fines et mélangez-le avec le zeste de citron et le sucre. Préchauffez le four à 190 °C (th. 6/7). Battez les œufs, ajoutez la crème, l'extrait de vanille et le jus de citron. Mélangez le fromage à l'appareil aux œufs, ajoutez les raisins secs. Enfournez pour 35 à 40 minutes, en recouvrant avec un papier aluminium si le dessus brunit trop ou si le mélange n'est pas assez ferme. Laissez refroidir entièrement avant de servir.

Notre conseil : si vous avez du mal à trouver de la tomme fraîche, vous pouvez utiliser un mélange de mozzarella et de fromage blanc bien crémeux et légèrement égoutté.

Oufs marbrés au poivron rouge



6-8



20 min



20 min



3 h

6 œufs • 1 poivron rouge • 40 cl de crème liquide • 100 g de sucre • 20 g de beurre • 1 dose de safran • 1 pincée de cannelle • 2 cuil. à soupe d'eau de fleur d'oranger

❶ Rincez et épépinez le poivron. Coupez-le en quartiers et réduisez-les en purée. ❷ Battez vigoureusement les œufs avec le sucre, ajoutez la crème liquide, la cannelle, le safran et l'eau de fleur d'oranger. ❸ Beurrez les ramequins et préchauffez le four à 160 °C (th. 5). Répartissez les crèmes dans les ramequins et versez au centre un peu de purée de poivron rouge. Ne mélangez pas : en cuisant, les 2 appareils se mélangeront en faisant de jolies marbrures. ❹ Laissez cuire près de 20 minutes jusqu'à ce que la crème devienne moyennement ferme. Réfrigérez 3 heures avant de servir éventuellement arrosé d'un peu plus d'eau de fleur d'oranger.

CRÈMES SALÉES

Crème aubergines et chèvre



4



20 min



30 min

**2 grosses aubergines • 1 bûche de chèvre • 4 cuil. à soupe d'huile d'olive
• 3 œufs • 30 cl de lait • 1 cuil. à soupe de farine • sel • poivre**

1 Préchauffez le four à 220 °C (th. 8). Rincez les aubergines et coupez-les en tranches d'1 cm d'épaisseur environ. Posez-les sur une plaque du four et huilez-les au pinceau. Faites-les griller pendant 10 minutes. Mixez-les. **2** Baissez la température à 190 °C (th. 6/7). Battez les œufs, ajoutez la farine, le lait, du sel et du poivre. Coupez le fromage de chèvre en petits morceaux et incorporez-les à l'appareil. Ajoutez les aubergines mixées et répartissez le tout dans de petits ramequins huilés. Enfournez pour 20 minutes. Servez chaud, froid ou tiède.

Crème de petits pois à la ciboulette



6



15 min



50 min

400 g de petits pois écossés • 1 gousse d'ail • 1 bouquet de ciboulette
• 3 cuil. à soupe d'huile d'olive • 3 œufs • 1 cuil. à soupe de farine • 30 cl de lait
• 1/2 cuil. à café de clou de girofle moulu • 1/2 cuil. à café de cannelle moulue
• 1/2 cuil. à café de coriandre moulue • sel • poivre

❶ Épluchez et hachez l'ail. Rincez et ciselez la ciboulette. Faites revenir les petits pois et l'ail dans 2 cuillerées à soupe d'huile, salez, poivrez et ajoutez 10 cl d'eau. Couvrez et laissez cuire 15 minutes. ❷ Ajoutez la ciboulette, la moitié des épices, et mixez. Ajoutez les œufs battus, le lait, la farine et le reste des épices, fouettez 5 minutes. ❸ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Huilez 6 petits ramequins et versez-y la préparation. Enfournez pour 20 minutes. Servez chaud, tiède ou froid.

Notre conseil : remplacez la ciboulette par de l'estragon ou du persil plat et ajoutez des lardons.

Crème de potiron et pignons



6



15 min



50 min

**400 g de potiron • 3 œufs • 25 cl de crème liquide • 30 g de beurre
• 1 oignon • 1 gousse d'ail • 1 grosse pomme de terre • 30 g de pignons
• 1/2 cuil. à café de curry • sel • poivre**

1 Épluchez l'ail et l'oignon, hachez-les. Épluchez et épépinez le potiron, coupez-le en dés. Épluchez également la pomme de terre et taillez-la en morceaux. Mettez les légumes dans une casserole avec la moitié du beurre. Salez, poivrez, et faites revenir pendant 2-3 minutes. Versez 10 cl d'eau, couvrez, et laissez cuire à feu doux pendant 15 minutes. Réduisez en purée. **2** Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Parsemez un plat à four ou des petits ramequins individuels du reste du beurre. Fouettez rapidement les œufs, la crème liquide, salez, poivrez et ajoutez le curry. Mélangez la préparation à la purée de potiron et versez le tout dans le plat à four, ajoutez les pignons de pin et enfournez pour 30 minutes pour un grand plat ou 20 minutes pour des petits ramequins. Servez chaud, tiède ou froid.

Crème d'artichauts au crumble



4



20 min



35 min

6 cœurs d'artichauts cuits • 3 œufs • 150 cl de mascarpone • 20 cl de crème liquide • 1 oignon • 2 gousses d'ail • 3 cuil. à soupe d'huile d'olive • 50 g de farine • 1/2 cuil. à café d'estragon • sel • poivre

Pour le crumble : 50 g de farine • 50 g de beurre • 30 g de parmesan

- 1 Coupez les cœurs d'artichauts en 4. Épluchez et émincez l'ail et l'oignon. Faites sauter les légumes 5 minutes dans 2 cuillerées à soupe d'huile. Salez, poivrez, ajoutez l'estragon et mixez.
- 2 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Battez les œufs avec la crème et le mascarpone, ajoutez la farine, salez, poivrez et incorporez la purée d'artichauts. Huilez un plat à four et versez-y la crème.
- 3 Du bout des doigts ou au mixeur, amalgamez rapidement la farine, le beurre et le parmesan râpé jusqu'à l'obtention d'une sorte de semoule. Parsemez-en la crème et enfournez pour 30 minutes. Servez chaud, ou tiède.

Crème de champignons



4



20 min



25 min

350 g de champignons (de Paris, pleurotes, cèpes, au choix) • 4 œufs • 30 cl de lait • 40 g de beurre • 1 cuil. à soupe de farine • 1 petit oignon • 2 cuil. à soupe d'huile de tournesol • sel • poivre blanc

- 1 Nettoyez les champignons, essuyez-les et coupez-les en morceaux. Pelez et hachez l'oignon et faites-le revenir dans l'huile chaude ainsi que les champignons près de 15 minutes jusqu'à ce que toute l'eau s'évapore. Salez et poivrez. Mixez.
- 2 Battez les œufs en omelette, incorporez le beurre fondu, le lait, la farine et la purée de champignons. Salez et poivrez. Mélangez bien.
- 3 Reversez dans la casserole et faites cuire à feu doux en remuant constamment pour faire épaissir et lisser la crème. Répartissez dans de petites verrines et servez aussitôt chaud ou réfrigérez pour déguster froid.

Crème de courgettes au Boursin®



4



20 min



20 min

4 courgettes • 1 Boursin® (ou autre fromage crémeux à l'ail et aux herbes)
• 30 cl de lait • 50 g de farine • 3 œufs • 1 gousse d'ail • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel • poivre

1 Rincez et brossez les courgettes. Sans les éplucher, coupez-les en dés ou en rondelles. Faites-les revenir 10 minutes dans l'huile chaude. Salez et poivrez, ajoutez l'ail épluché et pressé. Réduisez en purée. **2** Battez les œufs en omelette, introduisez la farine et le lait tout en battant. Salez légèrement et poivrez. Ajoutez la purée de courgettes, puis le fromage coupé en petits dés. Mélangez bien et faites cuire à feu doux 10 minutes. Servez chaud, tiède ou froid.

Crème aux deux pommes



4



20 min



25 min

2 pommes golden • 4 pommes de terre • 3 œufs • 20 cl de lait • 20 cl de crème liquide • 30 g de beurre • 2 oignons nouveaux • 30 cl de bouillon de légumes • 4 feuilles de sauge • 2 cuil à soupe d'huile de tournesol • sel • poivre

❶ Épluchez et rincez les oignons, coupez-les en rondelles. Épluchez et épépinez les pommes et les pommes de terre, coupez-les en dés. Faites-les revenir avec l'oignon dans l'huile pendant près de 5 minutes pour bien les dorer. ❷ Ajoutez le bouillon de légumes, couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant 15 minutes. Ajoutez les feuilles de sauge et continuez la cuisson 5 minutes. Retirez les feuilles de sauge et écrasez les ingrédients. ❸ Allumez le four à 180 °C (th. 6). Fouettez les œufs avec le lait, la crème et le beurre. Incorporez le mélange à la purée. Salez et poivrez. Versez la préparation dans de petits ramequins et enfournez pour 20 minutes. Servez chaud ou tiède.

Crème crabe et asperge



4



15 min



15 min



4 h

**16 asperges • 200 g de chair de crabe • 4 œufs • 30 cl de crème fluide
• 1/2 bouquet d'aneth • 6 brins de ciboulette • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
• 4 feuilles de gélatine • sel • poivre**

- 1** Nettoyez les asperges et éliminez 1 cm de l'extrémité. Tronçonnez-les en 3. Faites-les cuire à l'eau bouillante salée pendant 12 minutes à partir de la reprise de l'ébullition. Égouttez-les sur un torchon propre posé sur une assiette.
- 2** Faites durcir les œufs pendant 10 minutes. Laissez-les refroidir, écalez-les et coupez-les en 4. Faites chauffer la crème et l'huile d'olive et ajoutez la gélatine essorée. Mélangez pour bien la dissoudre. Rincez et ciselez l'aneth et la ciboulette.
- 3** Mixez tous les ingrédients : les asperges, les œufs, la crème, sel et poivre, aneth, ciboulette et crabe. Répartissez dans des verrines et entreposez au frais pendant 4 heures.

Crème saumon et poireaux à l'anis



4



20 min



40 min

250 g de saumon frais • 3 œufs • 30 cl de lait • 20 cl de crème fluide • 2 poireaux • 1 oignon • 1 cuil. à café d'anis • 1/2 cuil. à café de cumin en poudre • 2 cuil. à soupe d'huile de tournesol • 1 cuil. à café de fumet de poisson • 1 cuil. à soupe de farine • sel • poivre

- 1** Épluchez les poireaux, éliminez l'extrémité de la partie verte et les feuilles flétries. Rincez les poireaux et coupez-les en rondelles. **2** Épluchez et émincez l'oignon. Faites-le blondir dans l'huile chaude, salez et poivrez. Ajoutez le fumet de poisson et 10 cl d'eau. Couvrez et laissez cuire à feu doux 10 minutes.
- 3** Allumez le four à 160 °C (th. 5). Rincez et séchez le pavé de saumon, vérifiez l'absence d'arêtes, coupez-le en dés. Mixez-les avec les légumes et ajoutez l'anis.
- 4** Fouettez les œufs avec la farine, le lait, la crème, ajoutez la purée, le cumin, salez et poivrez. Répartissez dans des ramequins beurrés et enfournez pour 20 minutes. Servez chaud, tiède ou froid.

Crème au poulet, pignons et noix de cajou



4



25 min



1 h

2 blancs de poulet • 3 œufs • 30 cl de lait • 25 cl de crème liquide • 25 g de pignons • 25 g de noix de cajou • 2 oignons • 2 gousses d'ail • 30 cl de bouillon de légumes • 1 cuil. à soupe d'huile de tournesol • 1 cuil. à soupe de farine • 1/2 cuil. à café de cannelle moulue • 1/2 cuil. à café de clou de girofle moulu • 1/2 cuil. à café de cumin moulu • sel • poivre

❶ Faites revenir l'ail et l'oignon épluchés et émincés à l'huile dans une sauteuse. Salez, poivrez et ajoutez la moitié des épices. Déposez les blancs de poulet, mouillez avec le bouillon de légumes et laissez mijoter 20 minutes. Laissez tiédir, puis effilochez la viande. ❷ Mélangez les œufs, le lait, la crème, la farine avec le reste des épices, du sel et du poivre, et reversez dans la casserole. Faites cuire à feu doux en mélangeant pour épaissir, puis versez la préparation sur la viande, mélangez et réservez au chaud. ❸ Grillez les noix de cajou 1 minute à sec dans une poêle antiadhésive, ajoutez les pignons de pin et laissez griller encore 1 minute. Répartissez la crème au poulet dans de petites coupelles. Parsemez de fruits secs avant de servir.

Crème de merlan à la noix de coco et à la coriandre



4



20 min



20 min

200 g de filet de merlan • 3 œufs • 30 cl de lait de coco • 20 cl de crème liquide • 1 bouquet de coriandre • 2 gousses d'ail • 1 oignon • 2 cuil à soupe d'huile d'olive • 1 cuil. à soupe de farine • 1/2 cuil. à café de curry • 1/2 cuil. à café de gingembre • sel • poivre

❶ Épluchez l'ail et l'oignon et émincez-les. Faites-les blondir 5 minutes dans l'huile d'olive. Salez, poivrez et ajoutez les épices. Équeutez, rincez et ciselez la coriandre. Rincez le poisson, séchez-le et coupez-le en très petits dés. Mélangez-les à l'ail et à l'oignon. ❷ Allumez le four à 180 °C (th. 6). Répartissez le poisson dans de petits moules. Battez les œufs avec le lait de coco, la crème liquide, la farine, du sel et du poivre, et versez le mélange sur le poisson. Parsemez de coriandre ciselée et enfournez pour 20 minutes environ, jusqu'à ce que le dessus soit doré. Servez chaud.

Crème anchois et olives



4



20 min



15 min

3 œufs • 30 cl de lait • 25 cl de crème liquide • 2 anchois salés • 150 g d'olives noires • 2 oignons • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • 70 g de fécule de pomme de terre • 1 cuil. à café d'origan • poivre

- ❶ Dénoyautez les olives et coupez-les en 2. Épluchez et émincez les oignons.
- ❷ Faites-les sauter 5 minutes dans l'huile d'olive en remuant, ajoutez les olives et les anchois coupés en très petits dés. Poivrez, parsemez d'origan, mélangez et retirez du feu. Mixez les ingrédients.
- ❸ Battez les œufs avec la crème, le lait et la fécule de pomme de terre. Versez le tout sur la purée et mélangez à feu doux près de 10 minutes pour faire prendre la crème. Répartissez dans de petites verrines et servez chaud, tiède ou froid.

Crème velouté de carottes



4



15 min

5 carottes • 3 yaourts • 1/2 bouquet de coriandre • 1 gousse d'ail • 1 cuil. à soupe de concentré de tomate • 1/2 cuil. à café de harissa • 1 cuil. à café de cumin en poudre • 1/2 cuil. à café de quatre-épices • 1/2 cuil. de carvi en poudre • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • 1 cuil. à soupe de vinaigre blanc • sel • poivre

❶ Grattez et lavez les carottes, passez-en 3 à la centrifugeuse pour en extraire le jus. Coupez les 2 autres en petits dés et déposez-les dans le bol du blender. Épluchez et émincez l'ail au-dessus des carottes. Ajoutez le yaourt, les épices, l'huile d'olive, le vinaigre, le concentré de tomate, le sel, et mixez longuement jusqu'à l'obtention d'une purée très lisse. ❷ Ajoutez le jus de carotte et les 2/3 des feuilles de coriandre ciselées. Mixez encore. Conservez au frais jusqu'au moment de déguster. ❸ Au moment de servir, ajoutez le reste de coriandre ciselée et rectifiez une dernière fois l'assaisonnement en épices, sel, poivre, huile d'olive, et vinaigre blanc, pour un goût plus ou moins prononcé.

Crème concombre et menthe



4



10 min



30 min



2 h

1 concombre • 4 yaourts à la grecque • 2 cuil. à soupe de mascarpone • 4 brins de menthe • 1 gousse d'ail • 1 échalote • 6 demi-noix ou 2 cuil. à soupe de noix hachées • 2 cuil. à soupe de raisins secs • 2 feuilles de gélatine • 1 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel • poivre

- 1** Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau. Lavez le concombre, et mettez-le coupé en tronçons dans le bol du mixeur. Épluchez et hachez l'ail et l'échalote au-dessus du concombre, ajoutez le yaourt, le mascarpone et mixez. Incorporez la menthe ciselée, les noix, l'huile d'olive, le sel et le poivre.
- 2** Essorez les feuilles de gélatine et faites-les fondre 2 minutes dans un peu d'eau. Mélangez-les bien aux yaourts et concombre. Ajoutez les raisins secs et laissez-les macérer et gonfler pendant 30 minutes.
- 3** Mélangez la crème et rectifiez l'assaisonnement si besoin. Répartissez dans des verrines et réfrigérez 2 heures.

Crème aux deux tomates



4



5 min

500 g de fromage blanc • 50 g de tomates séchées • 3 grosses tomates cœur de bœuf • 10 brins de ciboulette • sel • poivre

Pour décorer : ciboulette hachée • dés de tomates ou tomates cerise

Coupez les tomates fraîches en quartiers et les tomates séchées en petits dés. Ciselez la ciboulette. Mixez les légumes avec le fromage blanc jusqu'à l'obtention d'une préparation mousseuse. Salez et poivrez. Répartissez la préparation dans des verres et servez les crèmes décorées de ciboulette ciselée et de dés de tomates.

Notre conseil : vous pouvez ajouter un trait de Tabasco® et de Worcestershire sauce® pour des saveurs plus épicées.

Crème épicée aux brocolis



4



10 min



15 min



3 h

350 g de brocolis frais ou surgelés • 150 g de fromage de chèvre frais • 30 cl de lait • 2 feuilles de gélatine • 3 branches de persil plat • 1 pointe de noix de muscade râpée • sel • poivre

Faites ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau. Rincez les brocolis, séparez-les en petits bouquets et faites-les cuire pendant 15 minutes à la vapeur. Lavez le persil et effeuillez-le. Versez tous les ingrédients dans le blender et mixez jusqu'à obtention d'une consistance bien lisse et mousseuse. Servez dans des verrines, décorez d'un peu de persil ciselé et réfrigérez pendant 3 heures.

Notre conseil : vous pouvez remplacer les brocolis par des petits pois, des courgettes ou des épinards.

Crème velouté rouge



4



15 min

**2 poivrons rouges • 20 radis roses • 20 cl de crème fluide • 20 cl de lait
• 10 brins de ciboulette • 2 feuilles de gélatine • 2 cuil. à soupe d'huile
d'olive • sel • poivre**

- ❶ Plongez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau pour les faire ramollir. Lavez les poivrons rouges, coupez-les en 2, éliminez les pépins et le trognon. Coupez-les en dés. Nettoyez les radis et coupez-les en 2. Ciselez la ciboulette.
- ❷ Déposez tous les légumes dans le bol d'un blender, ajoutez la crème, l'huile d'olive, le sel, le poivre, et mixez jusqu'à l'obtention d'une crème bien onctueuse.
- ❸ Chauffez le lait avec les feuilles de gélatine essorées et mélangez pour les faire fondre. Versez le lait sur la crème, mélangez et rectifiez éventuellement l'assaisonnement. Répartissez dans des verrines.

Crème de betterave relevée



4



10 min

2 betteraves cuites moyennes • 2 yaourts bulgares • 2 cuil. à soupe de crème de sésame • 1 jus de citron • 1 gousse d'ail • 1/2 cuil. à café de purée de piment • 10 brins de persil plat • sel • poivre

- ❶ Rincez le persil, équeutez les feuilles et hachez-les. Épluchez la gousse d'ail et émincez-la. Épluchez les betteraves, coupez-les en dés, ajoutez la crème de sésame, le persil, l'ail, le jus de citron, le yaourt, le piment, salez et poivrez.
- ❷ Mixez pendant quelques minutes jusqu'à l'obtention d'un mélange bien crémeux d'une jolie couleur. Ajoutez un peu d'eau pour obtenir une crème assez fluide. Répartissez dans des coupelles et servez avec du pain pita et des bâtonnets de légumes.

Velouté de melon aux deux pommes



6



15 min



30 min

2 gros melons • 500 g de pommes de terre • 2 pommes golden à cuire
• 1 oignon • 50 cl de lait • 3 œufs • 60 g de beurre • quelques brins de persil
• sel • poivre du moulin • crème épaisse pour servir

❶ Faites cuire les pommes de terre pendant 20 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres. Épluchez-les. Épluchez également les golden et éliminez les pépins. Coupez-les en quartiers. Épluchez l'oignon, émincez-le et faites-le blondir pendant 5 minutes dans une petite quantité de beurre. ❷ Prélevez la chair des melons et mettez les fruits et les légumes, oignon compris, dans un mixeur et mouillez avec un peu de lait. Réduisez en purée très fine, puis versez-la dans une casserole avec le reste de beurre. ❸ Faites cuire à feu modéré pendant 5 minutes, diluez avec le lait et cassez les œufs 1 à 1 dans le mélange tout en remuant pour qu'il reste bien homogène. Salez et poivrez, ajoutez un peu de lait ou d'eau si la consistance est trop épaisse. Donnez 1 ou 2 bouillons et arrêtez la cuisson. ❹ Décorez de quelques brins de persil ciselé et servez avec de la crème fraîche. Cette crème est aussi bonne chaude que froide.

Notre conseil : vous pouvez préserver quelques dés de melon pour décorer les assiettes lorsque vous présentez ce plat individuellement.

Crème aux marrons



6-8



20 min



1 h 20



1 nuit

500 g de marrons secs • 300 g de riz rond • 60 g de beurre • 100 g de vieux cantal • 1 cuil. à café de cannelle en poudre • sel • poivre

❶ Mettez les marrons secs dans une terrine et couvrez-les d'eau. Laissez-les tremper toute une nuit. ❷ Le lendemain, jetez l'eau de trempage et mettez les marrons dans une casserole. Couvrez-les de 200 cl d'eau, salez et laissez cuire à feu doux et à couvert pendant 1 heure. Ajoutez le riz et continuez la cuisson pendant 20 minutes. ❸ Ajoutez le beurre et le fromage coupé en très petits dés. Mélangez, salez et poivrez, saupoudrez de cannelle et servez.

Notre conseil : vous pouvez remplacer le cantal par du parmesan et la cannelle par de la noix de muscade.

Crème aux œufs à l'orange et au safran



4-5



20 min



30 min

**2 jaunes d'œufs • 2 oranges • 10 cl de crème fraîche • 50 g de beurre
• 1 oignon • 2 gousses d'ail • 60 cl de bouillon de poisson • 10 cl de vin
blanc • 3 cuil. à soupe de farine • 1 bouquet garni • safran • sel • poivre**

- 1** Prélevez le zeste d'1 orange en la râpant, épluchez-la ainsi que l'autre et coupez-les en quartiers. Mettez-les dans une grande casserole avec le bouquet garni. Épluchez l'ail et l'oignon, émincez-les et ajoutez-les. Mouillez avec le vin et faites cuire à feu vif en remuant 1 ou 2 fois, pendant près de 10 minutes.
- 2** Retirez le bouquet garni, mixez les oranges, l'ail et l'oignon, ajoutez le mélange au bouillon de poisson.
- 3** Faites un roux en faisant revenir la farine dans le beurre. Incorporez le roux au bouillon en fouettant pour éviter la formation de grumeaux. Dans un petit bol, battez les œufs avec la crème fraîche et ajoutez 1 louche du bouillon. Reversez le tout dans la casserole tout en remuant.
- 4** Faites cuire à feu doux pendant 10 minutes environ en mélangeant pour que la préparation épaississe. Ajoutez le safran en poudre. Versez la crème à l'orange dans des bols et servez aussitôt.

Quelques biscuits pour accompagner

Pain d'épices

1 pièce



1 h



30 min



2 h

350 g de farine d'épeautre • 5 g de levure chimique • 2 œufs • 200 g de miel ou de mélasse • 100 g de sucre roux • 2 cuil. à café d'un mélange d'épices moulues (cannelle, clous de girofle, anis étoilé, gingembre, safran, cardamome, muscade...) • 1 pincée de sel • 1 pincée de poivre • 1 cuil. à soupe de sucre en poudre • 3 cuil. à soupe de crème liquide pour dorer

❶ Faites dissoudre la levure avec le sucre en poudre et 3 cuillerées à soupe d'eau tiède. Laissez mousser dans un endroit chaud pendant 5 minutes. ❷ Faites fondre à feu doux le miel ou la mélasse avec le sucre roux. Laissez tiédir. Incorporez ce mélange à la farine, aux œufs et à la levure. Ajoutez les épices, mélangez intimement et laissez lever pendant 1 heure au chaud. ❸ Graissez un moule à cake, versez-y le pain d'épices, badigeonnez de crème et laissez reposer 1 heure. ❹ Allumez le four à 210 °C (th. 7), enfournez le pain d'épices et faites cuire environ 30 minutes en surveillant la coloration et en baissant la température au besoin. Laissez refroidir sur une grille.

Notre conseil : ce pain d'épices se conserve 1 semaine dans une boîte hermétique et se congèle parfaitement.

Biscuits aériens

50 pièces



30 min



15 min



1 h

**250 g de farine de blé • 150 g de farine de seigle • 150 g de flocons d'avoine
• 100 g de sucre • 1 dl d'huile d'olive • 30 g de levure de bière • 1 pincée de
sel • 1 cuil. à café d'extrait de malt**

- ❶** Faites dissoudre la levure de bière avec un peu d'eau tiède. Laissez mousser pendant 5 minutes. Versez la farine et les flocons d'avoine en fontaine, creusez un puits et versez-y la levure, le sucre, le sel, l'extrait de malt et 25 cl d'eau. Pétrissez pendant 10 minutes et déposez la boule de pâte dans une terrine. Huilez légèrement la surface, couvrez et laissez reposer pendant 1 heure.
- ❷** Dégonflez la pâte qui a doublé de volume, et pétrissez-la pendant 1 minute.
- ❸** Abaissez-la avec un rouleau à pâtisserie sur 3-4 mm. **❹** Préchauffez le four à 240 °C (th. 8), huilez une plaque à four et déposez la pâte. Découpez-la avec un couteau en rectangles de 10 cm sur 5, puis faites des trous avec une fourchette ou votre doigt. Badigeonnez les crackers d'huile d'olive et, si vous le désirez, de sucre. Laissez cuire environ 15 minutes.

Notre conseil : il est plus facile d'abaisser la pâte entre 2 feuilles de plastique.

Flûtes feuilletées

50 pièces



3 h



20 min



6 h

300 g de farine type 551 • 20 cl de lait • 25 g de levure boulangée fraîche • 2 œufs • 150 g de sucre semoule • 200 g de beurre ramolli • 1 cuil. à café de sel

1 Faites une fontaine avec la farine et versez au centre le lait, 1 œuf, le sucre, le sel et la levure émiettée. Amalgamez le tout et ajoutez 25 g de beurre ramolli. Formez une boule avec la pâte, déposez-la dans une terrine, couvrez d'un torchon humide et laissez à température ambiante pendant 3 heures. La pâte doit avoir doublé de volume. Faites-la dégonfler en la pliant plusieurs fois sur elle-même, recouvrez-la d'un torchon et placez-la 45 minutes dans le bas du réfrigérateur. **2** Abaissez la pâte en un rectangle et étalez 1 morceau de beurre. Recouvrez le beurre avec la pâte et allongez-la avec un rouleau à pâtisserie de façon à pouvoir la replier 4 fois. Laissez reposer au frais pendant 30 minutes et recommencez l'opération en aplatissant la pâte, en étalant 1 morceau de beurre et en repliant la pâte 4 fois. Placez de nouveau 30 minutes au frais et recommencez jusqu'à épuisement du beurre (3 ou 4 fois). **3** Abaissez la pâte sur une épaisseur de 4-5 mm et découpez des bandelettes de 3-4 cm. Disposez-les sur une plaque à four, badigeonnez à l'œuf battu et laissez reposer 1 heure. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7) et enfournez les flûtes pour 15 à 20 minutes.

Notre conseil : ces flûtes se gardent fraîches 2 jours dans une boîte hermétique et se conservent parfaitement au congélateur. Il faudra alors les réchauffer pour leur redonner leur croustillant.

Mini-cookies aux pépites de chocolat

40 pièces



30 min



15 min

**500 g de farine • 200 g de beurre • 200 g de sucre • 200 g de chocolat noir
• 125 g de pépites de chocolat • 2 œufs + 1 jaune • 1 cuil. à café d'extrait de
vanille • 2 cuil. à café de levure chimique**

1 Préchauffez le four à 190 °C (th. 6/7) et graissez 2 plaques à pâtisserie. Dans un grand bol, mélangez le beurre ramolli et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène. Battez les œufs et ajoutez-les au mélange, ainsi que la vanille et la levure. **2** Faites fondre doucement le chocolat noir et ajoutez-le. Mélangez bien tous les ingrédients, éventuellement avec les mains, car la pâte est sèche. Ajoutez les pépites de chocolat. **3** Partagez la pâte en petites boules, aplatissez-les avec la main. Disposez-les uniformément sur les plaques en les espaçant un peu. Battez légèrement le jaune d'œuf, mélangez-le à 1 cuillerée à soupe d'eau et enduisez les cookies du mélange. **4** Enfourez et laissez cuire 15 à 20 minutes : il ne faut pas que les gâteaux soient fermes, sinon ils durciraient en refroidissant. Laissez refroidir et conservez dans une boîte hermétique.

Palets aux framboises et au citron

40 pièces



35 min



15 min

200 g de farine • 125 g de beurre • 100 g de cassonade blonde • 80 g de sucre semoule • 1 œuf entier • 2 sachets de sucre vanillé • 2 sachets de levure en poudre • 125 g de framboises • 1 citron • 50 g de noix concassées

- 1 Battez le beurre, le sucre semoule, la cassonade et l'œuf entier, jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Ajoutez la farine, la levure et le sucre vanillé.
- 2 Râpez le citron finement sans prélever la peau blanche. Pressez le jus et ajoutez la valeur de 3 cuillerées à soupe ainsi que le zeste au mélange précédent. Ajoutez les framboises triées, les noix concassées et mélangez délicatement.
- 3 Préchauffez votre four à 190 °C (th. 6/7) et, à l'aide de 2 petites cuillères, formez des petits tas de pâte. Espacez-les bien sur 2 plaques à pâtisserie beurrées. Laissez cuire pendant 15 minutes, plus ou moins selon la puissance de votre four.

Notre conseil : vous pouvez remplacer les framboises par différentes baies rouges et les noix par des amandes ou des noisettes.

Sablés aux amandes et au sirop d'érable

40 pièces



30 min



15 min

500 g de farine • 250 g de copeaux de chocolat noir • 225 g de beurre
• 225 g de sucre brun • 150 g de sirop d'érable • 125 g d'amandes effilées
• 2 œufs • 1 cuil. à café d'extrait de vanille • 2 sachets de levure chimique
• 1/2 cuil. à café de sel

❶ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) et beurrez 2 grandes plaques à pâtisserie. Faites fondre le beurre à feu doux, retirez du feu et laissez tiédir. ❷ Dans un grand bol, battez les œufs, la cassonade et le sirop d'érable jusqu'à ce que le mélange devienne blanc et crémeux. Incorporez petit à petit la farine, la levure, le sel et la vanille de façon que l'appareil soit bien homogène. Ajoutez les copeaux de chocolat noir et les amandes effilées. Mélangez. ❸ Formez des petits tas bien espacés à l'aide d'une cuillère et aplatissez-les légèrement avec le dos de la cuillère. Enfournez et laissez cuire entre 12 et 15 minutes en surveillant la cuisson. ❹ Laissez refroidir quelques minutes, détachez les biscuits avec une spatule et laissez-les refroidir entièrement sur une grille. Conservez-les dans une boîte hermétique.

Notre conseil : ne laissez pas trop cuire les biscuits, car ils deviendraient trop durs et cassants. Ils doivent être encore mous lorsque vous arrêtez la cuisson.

Biscuits aux cacahuètes caramélisées

30 pièces



20 min



5-10 min

200 g de farine • 100 g de sucre • 100 g de beurre mou • 75 g de cacahuètes caramélisées • 50 g de chocolat noir à plus de 65 % de cacao • 1 œuf • 1 pincée de sel • 1/2 cuil. à café de bicarbonate

1 Préchauffez le four à 190 °C (th. 6/7), et beurrez 2 plaques à pâtisserie. Mélangez dans une terrine le beurre, le sucre, l'œuf jusqu'à l'obtention d'une pâte souple et fluide. Ajoutez la farine, le sel et le bicarbonate de soude. Mélangez le tout pour obtenir une pâte homogène qui colle et que l'on ne peut pas pétrir. **2** Râpez le chocolat en petits éclats et ajoutez-les à la pâte, ainsi que les cacahuètes légèrement concassées. **3** Prélevez des petits tas de pâte de la grosseur d'une noix et placez-les sur une plaque beurrée et farinée. Aplatissez-les légèrement. **4** Faites cuire les biscuits 5 à 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Détachez-les et laissez-les refroidir sur une grille.

Cookies aux céréales chocolatées

30 pièces



5 min



10 min

1 œuf • 60 g de beurre ramolli • 50 g de céréales chocolatées • 50 g de sucre en poudre • 1 sachet de sucre vanillé • 1 pincée de sel

Préchauffez le four à 190 °C (th. 6/7) et beurrez une grande plaque à four. Mélangez délicatement tous les ingrédients dans une grande terrine. Déposez de petits tas de pâte sur la plaque en les espaçant. Faites cuire pendant 8 à 10 minutes à 180 °C / 210 °C (th. 6/7).

Langues de chat

24 pièces



15 min



5 min

2 gros œufs • 120 g de farine • 120 g de sucre • 120 g de beurre • extrait de vanille • huile pour la plaque

Dans un saladier, fouettez le beurre mou avec le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux. Ajoutez les œufs 1 par 1, battez et ajoutez la vanille et la farine. Mélangez bien. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7), huilez et farinez une plaque à four. Déposez des bâtonnets de pâte de la taille d'un doigt en les espaçant. Laissez cuire près de 5 minutes sans coloration. Laissez les biscuits tiédir avant de les décoller.

Tuiles

24 pièces



20 min



5 min

200 g de sucre • 100 g de beurre mou • 100 g de farine • 4 blancs d'œufs
• 1 cuil. à soupe de crème fraîche • huile ou beurre pour la plaque

- 1** Travaillez le beurre mou et le sucre dans un saladier avec une cuillère en bois. Incorporez les blancs d'œufs, la farine et la crème fraîche. Mélangez bien.
- 2** Huilez et farinez une plaque à pâtisserie. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Déposez des petits tas de pâte sur la plaque et aplatissez-les avec le dos d'une cuillère pour obtenir une fine couche.
- 3** Faites cuire les tuiles près de 5 minutes et retirez-les dès qu'elles commencent à colorer. Dès la sortie du four, décollez-les, posez-les sur un rouleau à pâtisserie ou une bouteille et laissez-les refroidir le temps qu'elles prennent une jolie forme, avant de les ranger dans une boîte.

Biscuits café-caramel

30 pièces



30 min



1 h 15

350 g de farine • 150 g de beurre • 150 g de noix concassées • 100 g de cassonade • 100 g de chocolat à pâtisser • 3 œufs • 1 boîte de lait condensé • 30 g de miel • 20 cl de café très fort • 1 pincée de sel

❶ Ouvrez la boîte de lait condensé, et versez-la dans une casserole. Laissez bouillir à feu très doux pendant 1 heure environ en mélangeant fréquemment, jusqu'à ce que le lait ait réduit de moitié. Réservez. ❷ Allumez le four à 180 °C (th. 6) et disposez un papier cuisson sur une plaque à four. Écrasez le chocolat dans un mortier ou coupez-le en pépites à l'aide d'un couteau. ❸ Mélangez le beurre et la cassonade dans un grand saladier, ajoutez les œufs et remuez. Versez la farine, le miel, la pincée de sel, le café et le lait caramélisé. Ajoutez les pépites de chocolat et les noix concassées. Mélangez bien les ingrédients. ❹ Formez de petits tas de pâte sur le papier cuisson. Faites cuire pendant près de 15 minutes.

Notre conseil : surveillez la cuisson et sortez les biscuits avant qu'ils ne brunissent. Si la pâte à l'intérieur n'est pas cuite, elle durcira en refroidissant.

Sablés pommes et pruneaux

30 pièces



40 min



12 min



2 h

250 g de farine blanche • 200 g de pruneaux finement hachés • 150 g de compote de pomme • 125 g de beurre • 125 g de noix de pécan concassées • 100 g de pommes finement hachées • 100 g de dattes finement hachées • 60 g de farine complète • 2 œufs • 2 sachets de levure en poudre • 1 cuil. à café d'extrait de vanille • 1 cuil. à café de cannelle en poudre • 1 pincée de clous de girofle en poudre • 1 pincée de poivre blanc en poudre • 1 pincée de sel

❶ Mélangez dans une casserole les pruneaux, les dattes et les pommes hachées, ajoutez 1 verre d'eau. Amenez à ébullition et faites cuire 5 minutes à feu doux en mélangeant. Ajoutez le beurre, mélangez et réservez. ❷ Dans un grand bol, mélangez les 2 farines, la levure, les épices et le sel. ❸ Dans un autre bol, battez les œufs, la compote de pomme, la vanille, et ajoutez les noix de pécan concassées. Versez cette préparation sur les fruits et mélangez intimement. Ajoutez le contenu du premier bol et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte bien homogène. Couvrez et réfrigérez 2 heures. ❹ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) et beurrez des plaques à pâtisserie. Prélevez de la pâte et formez des petits gâteaux à l'aide d'une cuillère. Faites cuire 10 à 15 minutes en surveillant la cuisson.

Rochers à la noix de coco

40 pièces



15 min



12 min

250 g de noix de coco râpée • 250 g de sucre en poudre • 3 œufs • 1 pincée de sel

Dans une terrine, mélangez intimement la noix de coco, le sucre, la pincée de sel et les œufs entiers. Préchauffez le four à 190 °C (th. 6/7) et beurrez une plaque à four. Remplissez une poche à douille avec la préparation et formez des petits tas de pâte en forme de pyramide sur la plaque. Prenez soin de les espacer, car ils gonflent à la cuisson. Faites cuire 12 minutes environ. Laissez les rochers sécher 2 à 3 minutes avant de les détacher de la plaque.

Meringuettes

20 pièces



15 min



15 min

**4 blancs d'œufs • 200 g de sucre en poudre • 1 sachet de sucre vanillé
• 1 pincée de sel • colorant alimentaire (facultatif)**

❶ Battez les blancs en neige très ferme avec la pincée de sel. Versez le sucre et mélangez doucement avec une spatule. Ajoutez éventuellement du colorant alimentaire. ❷ Allumez le four à feu très doux (160 °C, th. 5). Disposez un papier sulfurisé sur la plaque à four et déposez des petits tas de blancs d'œufs en les espaçant. Glissez cette plaque dans le four pour 12 à 15 minutes : les meringues ne doivent pas se colorer. ❸ Quand elles sont bien froides, détachez-les avec la lame d'un couteau.

Financiers

30 pièces



20 min



30 min

300 g de sucre • 250 g de farine • 150 g de beurre • 150 g d'amandes en poudre • 3 œufs entiers + 2 blancs

1 Dans une terrine, travaillez le beurre ramolli avec les jaunes des œufs. Ajoutez la farine et continuez à mélanger intimement. Montez les blancs en neige ferme. Mélangez le sucre et les amandes, ajoutez les blancs en neige. Versez ce mélange sur l'appareil au beurre et aux œufs. **2** Allumez le four à 190 °C (th. 6/7) et beurrez des moules à financiers. Répartissez la pâte dans les moules et enfournez pour 30 minutes.

Index des recettes

Les crèmes au chocolat

Petits pots de crème au chocolat
Crème au chocolat et au kirsch
Petits pots de crème chocolat, gousse de vanille
Mousse au chocolat
Monts-blancs minute au chocolat
Crème café-choco
Marquise au chocolat
Crème rapide au chocolat
Mi-crème mi-gâteau au chocolat à la cuillère
Crème chocolat-framboise
Chocolat frappé crémeux
Crème au chocolat et au fenouil confit
Parfait choco-citron-gingembre
Crème cacao-cannelle à l'agar-agar
Crème brûlée au chocolat
Crème façon tiramisu chocolat blanc aux fraises
Trifle à la crème de chocolat
Crème glacée aux épices et sa crème anglaise à la cardamome
Crème gingembre et chocolat
Petites crèmes à l'After Eight®
Crème à l'ananas, au chocolat noir et au caramel au beurre salé
Crème chocolatée aux kumquats et mouillettes de pain d'épices
Crème au Baileys® et au chocolat
Verrines épicées façon Sachertorte
Petites mousses chocolat-café meringuées
Crème soufflée au chocolat
Alexandra revisitée au chocolat
Mousse au chocolat au beurre salé
Crème glacée choco-fraise

Les crèmes aux fruits

Crème aux œufs aux pêches

Mousse à l'orange et Grand Marnier®

Fondant à l'orange

Crème céleste aux framboises

Crème d'abricots au madère

Kissel aux fraises

Yaourt au citron vert à la vodka

Crème à la rhubarbe

Crème brûlée aux framboises

Crème à la mangue et fromage blanc

Verrines façon poire Belle-Hélène

Crème banane-framboise

Verrines façon tarte au citron

Oranges farcies à la crème soufflée

Crème à la bourdaloue aux pêches

Crèmes meringuées à la poire

Crème au sabayon de champagne et fruits rouges

Crème à la mandarine

Crème au citron

Crème de polenta aux abricots

Crème de riz gluant chocolat-coco

Crème de semoule aux fruits confits et son coulis de fruits rouges

Flan aux cerises

Crème à l'orange

Crème mousseuse à la banane

Crème à la fraise

Soupe de fruits rouges à la crème

Crème caramel à l'orange

Crème à l'ananas

Crème papaye-pastèque-passion

Crème passion et chocolat blanc

Panna cotta à l'agar-agar à la fraise

Crème de fromage blanc à l'agar-agar, au citron vert et coco

Mousse d'agar-agar épicée à la poire

Crème glacée à l'agar-agar aux fruits de la passion

Crème à la rhubarbe et aux bananes

Lassi mangue et gingembre

Crème de pommes de Noël

Crème fraise aux poivres

Ananas au lait de soja et perles du Japon

Crème aux myrtilles

Crème sucrée aux courgettes
Crème de banane à la cannelle
Panna cotta aux cerises et à la liqueur de rose
Crème antillaise

Parfums d'ici et d'ailleurs

Crème de riz à la fleur d'oranger
Crème brûlée au millet et à la cardamome
Crème aux Carambar®
Crème aux fraises Tagada®
Îles flottantes à la crème
Crème au pain perdu à l'eau de rose
Crème aux amandes et à la mie de pain
Crème aux biscuits et aux épices
Soufflé de quinoa au gingembre et sa crème au café
Crème renversée au caramel
Crème à la cannelle
Crème d'agar-agar à la verveine
Gelée au café noir
Crème au thé
Crème au vin sucré
Mousse au vin rouge
Crème au lait au poivre
Crème à la vanille à l'agar-agar
Petits pots à la pistache
Riz à la crème
Crème à la farine de sorgho et graines de sésame
Petits pots de crème au café et au gingembre
Crème à l'eau de rose et à l'anis
Crème de tapioca
Crème à la vanille et thé vert
Crème persane aux marrons
Flan au carvi
Crème façon cheesecake
Blanc-manger aux amandes
Crème à la frangipane
Crème à la portugaise
Crème aux macarons
Crème à la tomme fraîche
Œufs marbrés au poivron rouge

Crèmes salées

Crème aubergines et chèvre
Crème de petits pois à la ciboulette
Crème de potiron et pignons
Crème d'artichauts au crumble
Crème de champignons
Crème de courgettes au Boursin®
Crème aux deux pommes
Crème crabe et asperge
Crème saumon et poireaux à l'anis
Crème au poulet, pignons et noix de cajou
Crème de merlan à la noix de coco et à la coriandre
Crème anchois et olives
Crème velouté de carottes
Crème concombre et menthe
Crème aux deux tomates
Crème épicée aux brocolis
Crème velouté rouge
Crème de betterave relevée
Velouté de melon aux deux pommes
Crème aux marrons
Crème aux œufs à l'orange et au safran

Quelques biscuits pour accompagner

Pain d'épices
Biscuits aériens
Flôtes feuilletées
Mini-cookies aux pépites de chocolat
Palets aux framboises et au citron
Sablés aux amandes et au sirop d'érable
Biscuits aux cacahuètes caramélisées
Cookies aux céréales chocolatées
Langues de chat
Tuiles
Biscuits café-caramel
Sablés pommes et pruneaux
Rochers à la noix de coco
Meringuettes
Financiers

Dans la collection **LE PETIT LIVRE DE**
vous trouverez également les **thématiques**
suivantes :

Le petit livre de **Cuisine**

Le petit livre de **Culture générale**

Le petit livre de **Insolites**

Le petit livre de **Tourisme**

Le petit livre de **Langues**

Le petit livre de **Humour**

Pour consulter notre catalogue et découvrir
les dernières nouveautés, rendez-vous sur
www.editionsfirst.fr !